

# 目利きのプロに出会う 仲卸店舗ガイド



マグロー筋 90年以上

きくへい  
**菊平**

確かな目利きとマグロに対しての知識は、  
どこにも負けない自信があります。



## おすすめ商品



### 「凍眠」本まぐろ

冷凍ではありません。「凍眠」です。  
解凍しても鮮度や味はそのまま元通りに。  
解凍後、ドリップが出ない点が最大の特徴です。

その日のおすすめなど  
気になることはプロへ  
聞いてください！



### 刺身用ブツ切り

手軽にマグロを楽しめるブツ  
切りも一般開放では人気。  
カットされているから、混ぜる  
だけでボキ丼や漬け丼などの  
一品料理が完成します。



**横浜中央卸売市場  
一般開放について**

【主催】 横浜市中央卸売市場 魚食普及推進協議会 地域交流部会  
【問合せ】 横浜魚市場卸協同組合  
TEL:045-459-3400 (AM8:00~PM3:00)





# 目利きのプロに出会う 仲卸店舗ガイド

毎週土曜日  
一般開放

徹底した「安心・安全・新鮮」を追求。

もと くま しょうてん

## 元熊商店

長年の経験で培ったノウハウを活かし仕入れた魚介類等が並びます。



生鮮魚介類・冷凍魚・干物・加工食品など幅広く取り扱っています。

## おすすめ商品



一般の方でも買いやすいように  
小分けにした鮭や明太子、  
ホタテ、赤エビなどの冷凍商品が人気。  
普段、見かけないような冷凍商品に  
出会えるかもしれません！



横浜市中央卸売市場  
一般開放について

【主催】 横浜市中央卸売市場 魚食普及推進協議会 地域交流部会  
【問合せ】 横浜魚市場卸協同組合  
TEL:045-459-3400 (AM8:00~PM3:00)





# 目利きのプロに出会う 仲卸店舗ガイド



## よこ はま いちば すい さん 横浜市場水産

塩干・練物・鮭鱒魚類

しらす・切身加工品を中心に取り扱いしています。

### C29 横浜市場水産



### おすすめ商品

#### 縞ほっけの開き

青魚に匹敵するほどのDHA・EPAを含み、健康な体作りに欠かせない栄養成分がたくさん含まれています。脂のりがよく、柔らかでジューシーなほっけをぜひ食べてみてください！



縞ほっけの開き

#### ノルウェーさばの文化干し

脂のりがよく、濃厚な旨味が特徴のノルウェーさばの文化干し。風味豊かな味わいは、ご飯やお酒との相性が抜群です。



ノルウェーさばの文化干し

#### 文化干しってなに？

魚の干物をセロファンで巻いて販売したところ、見た目にも美しくその梱包が画期的だったことから、文化的であると「文化干し」と表現されるようになりました。天日干しとは異なり、機械で乾燥させるため、焼いても身が縮みにくく、ふっくらとしたジューシーな食感が楽しめます。

横浜中央卸売市場  
一般開放について

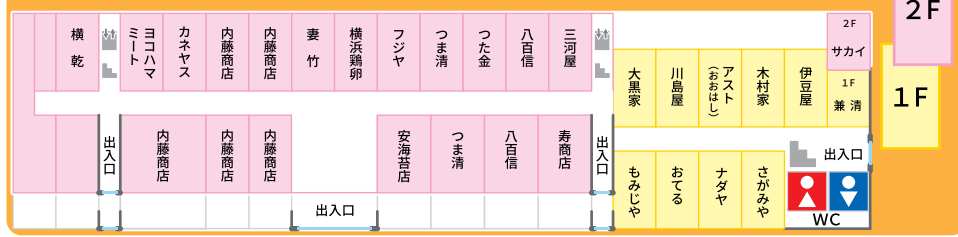
【主催】横浜市中央卸売市場 魚食普及推進協議会 地域交流部会  
【問合せ】横浜魚市場卸協同組合  
TEL:045-459-3400 (AM8:00~PM3:00)



## 関連棟



## 関連棟内案内図



屋内  
荷捌き場

水産仲卸棟 1F

駐車場

入口

出入口

スロープ  
↑↓

厚生食堂

W  
C

ご注意ください



敷地内では、市場関係者がターレやカーゴを使用して移動することがございます。特に広い場所でのご移動の際は、十分ご注意ください。



階段

野菜・果物  
花きの販売

## マグロ解体ショー

マグロ  
競り場

## トランスステージ

地産地消ライブ



詳しくはホームページでご確認いただけます。

横浜市場 市場開放

Q 检索

QR は  
こちら

## 会場のご案内

**車**：首都高速横羽線東神奈川ランプまたは横浜駅東口ランプから国道15号経由

**徒歩：**横浜駅から徒歩 20 分 / 京浜急行神奈川駅から徒歩 15 分

**バス**：横浜駅東口バスターミナル4番乗り場から

市営バス 48 系統「コットンハーバー」行「中央市場前」下車徒歩 1 分

※中央卸売市場には、市民開放日も買出人が仕入れに來ています。一般の方の8時以前の買ひ物は、ご遠慮いた  
だくようお願いいたします。 ※駐車場スペースに限りがございますので、公共交通機関をご利用ください。

