

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、ドロ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)



目利きのプロに出会う 仲卸店舗ガイド



やまいち冷凍

冷凍魚貝類・冷凍海老・脂がのったおいしい干物などの
塩干物や水産加工物を豊富に扱っています。



おすすめ商品



冷凍タラバガニ

「カニの王様」とも呼ばれるタラバガニ。
その大きな脚は身もふっくらとして食べごたえ抜群です。
解凍後は、そのまま刺身として本来の味を楽しむことが
できます。他にも、焼きガニやバター焼きにすると香ばしさ
が加わり、さらに贅沢な味わいに。

冷凍ズワイガニ

ズワイガニは「カニの女王」と称されるほど、上品な味わい
を持ちます。身がやわらかく繊維が繊細で、ふくよかな甘みと
濃厚な旨みがあるのが特徴です。
解凍するだけで刺身としても楽しめるほか、カニ鍋やしゃぶ
しゃぶなど、冬の食卓を彩る料理にもぴったり。
殻がむかれてて食べやすい点も魅力。
年末年始にもいかがでしょうか。



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~PM2:00)



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

幸せの鮓を皆さまに！

八 清（はっせい）

「八清の鮓を食べると、美味しくて幸せな気持ちになる」
そんな鮓を皆さまの食卓へ



おすすめ商品



インドマグロ（ミナミマグロ）

南半球の冷たい海に生息する高級マグロ。濃厚な旨みのある赤身と、とろけるような脂が特徴。特に、ケープタウン産のインドマグロは、きめ細やかな上質な脂と甘さが強みで、赤身、中トロ、大トロのどれもが旨みたっぷりです。



他にも、あらゆる
マグロを揃えてい
ます！



本マグロ（クロマグロ）

北半球の冷たい海に生息し、その豊かな旨みと品質から、「黒いダイヤ」とも呼ばれます。大型で引き締まった身を持ち、トロや赤身も絶品。特に、アイルランド産の本マグロは厳しい寒さと荒波で育つため、ねっとりとした赤身の旨みと豊かな香りが特徴です。



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~PM2:00)



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

ないとうしょうてん

(有) 内藤商店

プロが利用する包丁や刺身のツマ用の調理器具、
包装容器などを取り揃えています。



おすすめ商品

和包丁 (堺金重 作)

日本三大刃物産地の一つとして知られる堺市。
職人が一本ずつ手作りで仕上げる「堺打刃物」で名高く、
和食料理人が用いるプロ用包丁としては、国内シェア
90%を誇るとも言われます。

特に、出刃包丁や刺身包丁などの専門的な包丁が有名
です。プロも愛用する包丁の良さを感じてみて下さい。



まぐロール

食品鮮度保持ペーパー「まぐロール」は、吸水性・保水性に優れており、
食品を包むことで鮮度を長持ちさせることができます。

魚の切り身から出た余分なドリップを吸収してくれるので、生魚の切り身
の保管はもちろんのこと、冷凍マグロの解凍にも利用されています。

魚だけではなく、肉類の保管にも最適です。

お寿司屋さんや料亭、鮮魚店でも利用されている「まぐロール」を一度
使ってみてはいかがでしょうか。



横浜中央卸売市場
一般開放について

【主催】 横浜中央卸売市場 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~PM2:00)



