

# 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  
だけでポキ丼や漬け丼などの  
一品料理が完成します。



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

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)



# 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~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

幸せの鮪を皆さまに！

## 八清（はっせい）

「八清の鮪を食べると、美味しくって幸せな気持ちになる」  
そんな鮪を皆さまの食卓へ

15

# 八清



## 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つま用の調理器具、  
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)



# 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

## 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

はっちょうかつ  
**八丁勝**

マグロのことならマグロ専門店「八丁勝」へお任せください。

## C20 八丁勝



### おすすめ商品



#### メバチマグロ

広く親しまれている身近なマグロで、目がぱっちり大きいことが特徴です。

微かな酸味があり、そこに脂の旨味や甘味が加わりま  
す。本マグロと比べると脂が控えめですが、その分あっ  
さりとしたクセのない赤身や中トロが人気です。  
刺身や漬け丼、竜田揚げにしても美味しく食べること  
ができます。

#### メカジキ

切り身でも取り扱っています。

メカジキは、刺身にしても、煮付けや焼き物にしても美味しく食べること  
ができます。

メカジキは一年を通して流通していますが、特に10月～3月頃の冬の  
ものは、脂がたっぷりとのり、より濃厚な旨味と甘味を堪能できます。



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~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

## まるい 丸伊

創業68年。時代にあわせた水産加工品販売店。



### おすすめ商品

#### かまぼこ（蒲鉾）

一般的なかまぼこと価格の高いかまぼこの違いは、「原材料」。特に、すり身の含有量に違いがあります。

「丸伊」で扱う、鈴廣のかまぼこ(特上) 紅白は天然素材を使い、保存料無添加で作られています。鈴廣板かまぼこの中でも、特に「特上蒲鉾」は魚の香り・風味を生かすように製造されているため、年末の買い出しにおすすめです。

#### 切り身・干物

「金目鯛西京漬」や「銀だら西京漬」、「さわら西京漬」など、様々な切り身や干物が揃っています。調理もしやすいので、家庭での一品にピッタリです。

年末の買い出しに！  
数の子や酢だこもおすすめ★



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)



# 目利きのプロに出会う 仲卸店舗ガイド



## ムラマツ

東京湾・三浦・相模湾の魚を中心に、全国の地魚を揃えています。魚の事なら何でもご相談ください！



## おすすめ商品

### 真鯛

モチモチとした身の弾力と本来の風味を刺身やカルパッチョで楽しむのはもちろんのこと、塩焼きや煮付けにしても絶品で、どんな料理にも合います。

その日のおすすめは  
プロへ聞いてみよう！



### 車海老

高級海老である車海老は、味が濃い点が特徴で、伊勢海老と並ぶ美味しさだと言われています。

刺身は、本来の味とプリプリとした食感、甘味を楽しむことができます。

塩焼きや天ぷらにすると、刺身とは一味違った歯ごたえのある食感と香ばしい風味を堪能することができます。

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~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

かくたしょうてん  
**角太商店**

”角太の赤”をはじめ、赤身にもこだわるマグロ専門店。

## 天然まぐろは **角太の赤**

特許庁  
商標登録番号  
第5203862号



マグロのカマ・ほほ肉  
などもおすすめ★

### おすすめ商品

#### 生本マグロ

冷凍では味わえない独特の「ねっとり・しっとり」とした舌触りと、口の中で広がる上品な旨味を楽しめます。濃厚で深いコクのある赤身や、脂と旨味の絶妙なバランスのある中トロ、とろけるような食感の脂がのった大トロ、どの部位でもその美味しさを堪能することができます。

#### 各種マグロの中落ち・柵



長崎の畜養マグロ

### 不定期開催

メバチマグロや本マグロの  
ブツ切り詰め放題も大人気！



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~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

やまもとすいさん

## 山本水産

豊富な品揃えには自信あり。  
お客様の期待に応えることがモットーです。

### A 2 (株)山本水産

朝2時~夕方4時まで営業



### おすすめ商品



キンキの開き



あかもく



鮭のカマ



メヒカリ



寿司ネタ

お手軽に手巻き寿司にも!

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)



# 目利きのプロに出会う 仲卸店舗ガイド



## はっちょう とく 八丁徳

天然の鮮魚を中心に、旬の魚介類を取り揃えています。  
明るく元気な店主に気軽にご相談ください！



### おすすめ商品

#### ウニ

鮮度をしっかりと保ったまま提供します。  
濃厚でとろけるような甘味と、鼻先にふわりと広がる上品な磯の香りが魅力です。  
そのまま酢飯にのせれば、贅沢なウニ丼に。  
また、海苔に包んで軍艦にしたり、パスタや冷製茶碗蒸しのアクセントとして使っても相性抜群。  
ウニの深い旨味とまろやかさをご自宅でもご堪能ください。



#### きんめだい 金目鯛

その名の通り美しい金色の大きな目が特徴の高級魚です。  
脂のりがよく、ふっくらとした身は上品な甘味をもち、淡泊でありながら深いコクを感じられます。  
煮てよし、焼いてよし、蒸してよしの万能選手として、和食・洋食を問わず多彩な料理で楽しむことができます。



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~PM2:00)



