

ほんのほんの

# 地魚が買えるお店マップ

地元で親しまれるお店



**7 六尾**  
毎朝早くに市場から仕入れた旬の地魚が並ぶ。ハシやウサエなどの活魚の他、焼き魚なども販売。西鳥取漁港、正行寺の並び。  
〒694-0042 ☎072-473-0639 ⑨～15時 (昼食では売り切れ) ●日曜・祝日

屋敷の魚がトロ箱に並ぶ



**11 みなみ商店**  
西鳥取漁港から仕入れた旬の地魚を販売。鳥取ノリ、西鳥取、西鳥取漁港の刺し、月・木・金の15時から。漁のない日はお休みとなる(当日9時〜決定)。  
〒695-0006 ☎072-471-2757 ⑨月・木・金の15〜17時のみ営業 (売り切れ次第終了)

青の数字→地元のお魚が買える鮮魚店 紫の数字→地元のお魚が買える水産加工所 緑の数字→地元のお魚が食べられるお店

“地もの”がメニューにすざり



**19 すし割烹 山吉**  
おすすめの「地メニ」にすざり。おすしをはじめ、アヒージョ、シメツ、カステラなど地産の素材が豊富。魚屋さんの時代から60年、すし屋さんとして40年の歴史。  
〒692-0042 ☎072-471-8881 ⑨星11〜14時/夜16〜22時  
※平日28年1月より移転予定

注文すれば旬の地魚も楽しめる



**20 割烹 大規模し**  
水槽の中に泳ぐ、地元の海の幸が味わえる。国道26号の鳥取東の交差点を右側に曲がってすぐ。個室やお座敷もあり、会食も可。地産は季節次第なので、何かあるが聞いているとよい。  
〒692-0042 ☎072-471-6311 ⑨星11〜14時/夜17〜21時 (日曜は休み) ●水曜

地元漁師さんの見事な包丁さばき



**21 居酒屋 真**  
アヒージョ、アヒル、サヨリなど、おススメはその日獲れたもの。ご主人も販売前さばちの漁師さんなので、めずらしい魚の獲ち、お手紙価格でメニューに並ぶ。  
〒692-0042 ☎090-6911-9376 ⑨18〜23時 ●日・月曜 (日曜は休み) ●水曜

ワカメの加工品と定置網で獲れた旬の魚



**15 相良水産**  
塩漬ワカメなどを販売。5〜11月には、旬の魚の西鳥取、日・水曜日に西鳥取漁港に「大規模し」の旗を立てれば、翌朝(月・木曜)に販売が行われる。  
〒690-9627 ☎090-9627-1674 (相良水産) ☎ワカメ・魚・わかめ 販売 ☎090-8129-1813 (現利担当・安藤さん) ⑨月・水曜の朝7〜7時半

肉厚の美味しい味付けノリ



**16 佐藤水産**  
尾崎漁港の佐藤組合長が丹精込めて養ったノリを加工。じつくりと乾燥させ、肉厚の友に乾燥味付けノリ、ご飯の友に乾燥味。  
〒692-0042 ☎072-471-6327 ●要電話で問い合わせ

ワカメ加工品と冷凍タコを製造販売



**17 和**  
東海沿岸のワカメ100%の佃煮「わかめちゃん」や、新鮮な泉州生タコの冷凍品・生ワカメ・塩漬ワカメ、干物等を販売。  
〒692-0042 ☎072-471-2661 ☎072-471-6327 ⑨～17時 ●無し(不夜夜)

“そのまハエ”で冷凍タコを推進



**18 のそのま**  
尾崎漁港で水揚げされたハエやサクラをほしめとした鮮魚、その日の鮮魚。最新鋭の骨切り機を導入するなど、こだわりの品産。  
〒692-0042 ☎090-8657-4956 ⑨平日の10〜17時 ●日曜・祝日の閉店

西鳥取産こだわりの味付けノリ



**13 名倉水産**  
沿岸産のノリを加工した焼きノリ、味付けノリを製造・販売。「名倉さん」の味付けノリは、自然の味を活かして無添加の味付けが美味。  
〒692-0042 ☎072-472-1011 ●要電話で問い合わせ

組合長の「一番のり」は絶品



**14 岸本水産**  
西鳥取産の岸本組合長がノリ漁で一番のり、大切に取った一番のり、肉厚でしっかりと味付け、いか特別。高品質の味付けノリを製造・販売している。  
〒692-0042 ☎072-471-3282 ●要電話で問い合わせ

毎朝早くに市場から仕入れた旬の地魚が並ぶ。



西鳥取漁港、正行寺の並び。  
〒694-0042 ☎072-473-0639 ⑨～15時 (昼食では売り切れ) ●日曜・祝日

土曜の早期のみ営業



**8 英進丸**  
前夜に底引き網で獲った獲物を活かしておき、朝に販売。コシコシやアヒル、カマクラなども新鮮なまま並ぶ。アヒル・タコ・シラスの天ぷらなど焼きも充実。  
〒692-0042 ☎072-471-0133 ●土曜の朝のみ(6〜8時)

名物のタコ飯が人気



**9 正水産**  
ほからが女主人のお店を切り盛り。阪南で獲れた新鮮な魚介が並ぶ。干物・小料理などの加工品も販売。中でもタコ飯は美味いとの評判。  
〒692-0042 ☎072-476-0432 ⑨～12時 ●日曜・祝日

漁師オケちゃんのお店



**10 魚安**  
箱作の漁師・組合長が自ら獲ってきた魚介類を、活魚にて販売。親切に料理方法をアドバイスしてくれる。箱作の南、旧道(糸街道)沿いに歩いて5分。  
〒692-0042 ☎090-5365-1353 ⑨15〜18時 (売り切れまで) ●日・土曜・シラノの日

朝網の魚介類を販売



**4 加藤**  
お店の横にとめられた鮮トラツラの荷台に、地元魚市場で早朝に仕入れた地魚が並ぶ。午前中のみ営業。  
〒692-0042 ☎072-471-9238 ⑨時半〜11時 ●日曜・祝日

豊富な魚種が自慢



**2 魚富士**  
スーパー「万代」内。尾崎漁港の星セリで仕入れた魚は15時頃より販売が開始され、その頃には入荷待ちのお客さんでいっぱい。  
〒692-0042 ☎072-471-4561 ⑨～18時 ●日曜

尾崎漁港直送コーナーあり



**5 オークワ尾崎店 鮮魚コーナー**  
スーパーならではの買いやすいパック販売。尾崎漁港の星セリで仕入れた魚が、16時頃より販売される(平日のみ)。  
〒692-0042 ☎072-471-7000 ⑨～22時 ●無し

江戸時代から続く歴史



**6 魚屋 (「藤左エ門」直営)**  
創業文久年間の、地魚を知り尽くした仲卸店が直営。星網で獲れた魚を丁寧に販売。閉店前から人が並び、すぐ売り切れてしまうことも。  
〒692-0042 ☎072-472-0549 ⑨16時〜売り切れまで ●日・日曜

5代目のご主人が切り盛り



**1 岩源**  
尾崎漁港に一番近い老舗の魚屋さん。その日、尾崎港で獲れたハエ・アヒル・カマクラなど旬の地魚が並ぶ。店名の看板をあえてかきつけていない。  
〒692-0042 ☎072-472-0316 ⑨8時〜日曜

鮮魚の他に冷凍エビも充実



**3 中長**  
トビ・カラコ・エビなど、地産エビが豊富に揃っています。宅配可能。夏はカマクラ、秋は大きなアヒル、冬はアヒル、春はアヒルなど、季節の地魚が並びます。  
〒692-0042 ☎072-472-0178 ⑨8〜18時 ●日曜・祝日

江戸時代から続く歴史



**6 魚屋 (「藤左エ門」直営)**  
創業文久年間の、地魚を知り尽くした仲卸店が直営。星網で獲れた魚を丁寧に販売。閉店前から人が並び、すぐ売り切れてしまうことも。  
〒692-0042 ☎072-472-0549 ⑨16時〜売り切れまで ●日・日曜

