



ハイ・フィッシュみなしん

☎0143-48-9022

所 室蘭市白鳥台5-1-4
ハックショッピングセンター内
営 10:00~19:00
休 不定休

お客様の喜ぶ顔が見たくて、旬の鮮魚をお届けしています!



店主 皆川さん

ご年配のお客様が多い白鳥台のショッピングセンターの中で、アットホームなお店作りを目指している鮮魚店。朝に市場から仕入れた地元産の鮮魚が並びます。そして、自家製の干物も自慢! ホッケや宗八など、この干物をお目当てに来店する方が多いのだとか! 一番人気は「至高の塩サバ」。臭みがなくて、光り物が苦手な方にも美味しいと好評の一品です。予算に合わせて作ってくれるお刺身の盛り合わせも人気。その日水揚げされた旬の魚を中心に、見た目でも楽しめる盛り付けを心がけてくれる店長さんに感謝☆タイミングが合ったら、宗八やニシンなど珍しいお刺身が入っているかも! インスタでは最新の入荷情報が見られるので、ぜひ来店前にチェックしてみて☆



裕伊藤水産

☎0143-57-6125

所 登別市千歳町6-1-64
営 10:00~17:30
休 日曜日 ※仕入れ状況により水曜日休業の場合もあります

旬の旨い魚介類を、心を込めて販売いたします!



店主 伊藤さん

5月にオープンしたばかりの、住宅街にある魚屋さん。漁師や水産加工会社など、20年間の経験を経て開業☆室蘭・登別、胆振近郊の新鮮な旬の魚や、自家製の干物、刺身などを販売しています。日によって変わるオススメの魚や海鮮は、外にあるボードに記載されているのでチェックしてみて! 人気の八角や自家製のゆでつづ、甘エビ塩茹、地物の本マグロなど、本日のお買い得情報や、仕入れ状況はTwitterでも更新されているので、「今日は何かあるのかな?」と思ったら、お得な情報を逃すことなくゲット! 少量パックにして欲しいなどの要望にもこまめに応えてくれる、お客様に優しい魚屋さん。一度行くと、行きつけのお店になっちゃいますよ☆



しばらく魚屋さんで魚を買ったことないなあ〜という方、多いのでは? 魚屋さんに通うと、実は良いことづくし。魚のプロが、めずらしい魚や美味しい食べ方を教えてくれるし、しかも下処理までしてくれる! これは大助かり! 対面販売の魅力を再発見させられる、そんな街の魚屋さんへGO☆



地元の魚屋さん



リーズナブルショップ ウロコ舟岡店鮮魚コーナー

☎0142-25-2111

所 伊達市舟岡町155
営 10:00~19:00
休 日曜日 ※年末年始、お盆など変更になる場合があります

おいしい調理方法もお教えします! お気軽にご相談ください。



店長 竹橋さん

伊達に3店舗、洞爺湖町に1店舗を構えて、市民の台所を支えている、リーズナブルショップの『ウロコ』。こちらの鮮魚コーナーは新鮮で質が良いと評判ですよ! 白老・室蘭沖、噴火湾産の魚介類を中心に、地域に根付いた品揃え! 地元で獲れた海産物って安心して嬉しい☆「日々ご近所の皆様に支えられているので、喜んで頂けるよう毎日頑張っています!」と話す竹橋店長のオススメは、人数と予算に合わせて作る、お刺身盛り合わせ☆お店に行かなくても、電話で盛り合わせの内容を相談出来ちゃう! 買ったお魚や貝類はその場でさばいてくれるので、こんな料理に使いたい、こんなふうに使ってほしい、という希望を気兼ねなく伝えてみて☆



橋本鮮魚店

☎0143-44-3897

所 室蘭市中島町1-23-29
中島生鮮市場内
営 9:30~18:00
休 日曜日

長年培った目利きで厳選した魚です。おいしさを味わってください。



店主 橋本さん

創業50年以上の鮮魚店。家庭の食卓はもちろん、地元の飲食店の卸も行う、頼りになる魚屋さん☆スーパーではなかなか並ぶことのない珍しい高級魚から馴染みの魚介までズラリと並ぶ店内! 祝い事に使う鯛や大きな太刀魚、今の時期では須磨ガツオ、関サバ、関アジなど、お魚好きにはたまらないお魚がココにありますよ☆ 奄美大島の本マグロが店主のイチオシ。これから新鮮なウニも並びます。旬の物や、その日の良い物など、気軽に話をしながら購入できるのも楽しさの一つ! 切り身や三枚おろしなどの調理も親切に対応してくれるので、お魚をさばけない方も安心。昔ながらの市場の雰囲気の中、新鮮でおいしいお魚を選んで、今日の晩ごはんにいかが?

