

## 三崎「魚市場食堂」

会員事業所

訪

問記

おじゃまします



今回は、相談所井森が10月19日、魚市場2階にオープンした「三崎『魚市場食堂』」におじゃまして、店長の岩井さんにお話しを伺いました。

「三崎「魚市場食堂」の

特徴は？」

1階の魚市場で仕入れた新鮮な地魚をその場で調理し、丼物や定食などで提供しています。朝早くからオープンしているので、市場で働く方々や朝市に訪れた観光客の方々にも利用されています。

「イチオシのメニューは？」

仕入れたての地魚を堪能できる「日替りフライ定食」と「日替り刺身定食」です。今の時期はムツが旬で、炙りで提供しています。また、三崎特産のマグロを刺身やフライ、カマ焼きで楽しめる「まぐろづくし定食」も人気です。

「新鮮な地魚のおいしさを

お客様に伝える」

仕入れ時に市場の方から旬の魚を教えて頂いたり、魚の

調理法についてアドバイスを頂くこともあります。仕入れた魚を新鮮な状態でお客様に提供できることは、魚市場内にある食堂だからこそ実現できる、三崎「魚市場食堂」の大きな魅力だと感じています。

魚市場見学の後に朝食を頂いてもよし、三崎の下町散策の後にランチで利用してもよし。地魚の魅力がたくさん詰まった「人よし、食よし、気分よし」な三崎「魚市場食堂」にぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

\*三浦市三崎5丁目245-7三

崎水産物地方卸売市場2階

\*TEL 046-876-6022

\*営業時間 平日6時～16時、

土祝6時～18時（日曜は5

時～10時～11時は仕込み

のため休業。\*定休日水曜

