丹後の海 育成岩がき

4月中旬～8月中旬



舞鶴市公式ムービーチャンネル
夏の味覚「丹後の海 育成岩がき」を簡単に開けて食してみよう!

身入りは1.5倍!!

舞鶴湾では、天然の岩がきとは別に、海中に岩がきを吊るして育てる「育成」という方法でも生産しています(殻付き重量300g以上)。

穏やかな舞鶴湾に設置された後から、エサとなる植物性プランクトンが多くいる水深に岩がきを吊るして育てるため、天然に比べて、身の入りが1.5倍にもなり、大きく食べ応えがあるものになります。濃厚でクリーミーな味わいが特徴で、海の恵みが口いっぱいに広がります。

また、安心して生食ができるように、京都府漁協舞鶴市場では、「紫外線殺菌装置」で殺菌された海水で20時間以上浄化してから、出荷されます。そして、定期的に「貝毒」が発生していないか検査をしています。

生食以外にも、焼きがきやフライをはじめ、舞鶴のご当地グルメ「舞鶴岩がき丼」もおすすめです。





オンリーワンでナンバーワン!

京都府は全国に先駆けてとり貝の育成技術が確立され、安定的に出荷できる唯一の地域です。そして、「大変な重労働ですが、大きく育つのが何よりの楽しみ」と話す漁業者達の努力と舞鶴湾という恵まれた漁場がある舞鶴は京都府の中でも最大の産地となっています。

ブランドを守るため、サイズ別に3つの規格があります。例えば「大」は重量150gかつ殻の横幅が8.5cm以上と定められており、選別は専用の計測器を使用するなど、厳格にされており、水産物で初めて「京のブランド産品」に認証されています。

他にはない、肉厚で柔らかく深い甘みと、一般的なトリガイの数倍の大きさが特徴で、和食界の重鎮からも絶賛された食材です。

【特許庁・地域団体商標登録第5284808号】

丹後とり貝®

2026年のみ5月中～下旬







舞鶴市公式ムービーチャンネル
丹後とり貝を食す!
プロ直伝のさばき方。

舞鶴市へのふるさと納税のご案内

舞鶴市 ふるさと納税

「丹後の海 育成岩がき」「丹後とり貝」などの「舞鶴のさかな」も舞鶴市の返礼品としてご用意!

さとふる / 楽天 ふるさと納税 / ふるなび / ふるさとチョイス / au PAY ふるさと納税

自信を持ってお勧めします ～豊かな海の贈り物～

舞鶴の旬の特『鮮』さかな



舞鶴かまぼこ®



2006年に舞鶴初の地域団体商標として認定【第5003857号】

お土産に人気「魚の街まいづる」で育まれた伝統のかまぼこ

味と品質へのこだわりと工夫

【選びぬかれた原料】舞鶴かまぼこの主原料は、白グチ、スケソウダラなど厳選された天然魚からつくる上質すり身。舞鶴かまぼこ組合の研究室で厳しい検査に合格したもののみを使用しています。

【伝統の製法】かまぼこづくりに欠かせない塩は、ミネラル豊富な天然塩を使用。長年培われてきた職人の技で練り上げることで、魚本来の旨味を引きだします。
また、特有のコシを出すために、①すわり(低温蒸し工程)、②本蒸し(高温蒸し工程)という独自の2段蒸し上げ方法を採用。しこしこっとした心地よい食感のかまぼこに仕上げます。舞鶴かまぼこは、すべて保存料無添加です。

舞鶴かまぼこ

舞鶴市水産協会 会員のお店もぜひご利用ください!

Check!

HPでも水産加工品の情報満載!
(有)川又商店
舞鶴市字上安久651-39
☎0773-77-1771 新予約
FAX 0773-75-0781
営 8:30~16:00 休 土曜日、第3日曜日
Y お値段はご注文時にご確認ください。さばへし、舞鶴産干物も取り扱っております。ネットでの販売も行っております。

安い! 新鮮! うまい!
(有)丸七水産
舞鶴市字魚屋297番地の2
☎0773-75-1392 新予約
FAX 0773-76-6026
営 8:30~16:00 休 土曜日、日曜日
Y ご予約時にお値段はご相談ください。舞鶴かに・コッペかに・日本海の新鮮な干物をみなさまの食卓に全国発送承ります。

WEBストア専門店です!
岡山八朗兵衛商店
真牡蠣はその日に水揚げした物を発送しますので鮮度抜群です。
テレビでも取り上げられた燻製真牡蠣や燻製天然真鯖のアヒージョ等の加工品も製造・販売しています。
贈答にもおすすめです。

交通のご案内

電車

JR東舞鶴駅・JR西舞鶴駅下車

JR京都駅より
直通特急「まいづる号」などで …… 約1時間40分

JR大阪駅より
京都駅経由(京都駅より直通特急などで) …… 約2時間20分

JR敦賀駅より
小浜線経由 …… 約2時間

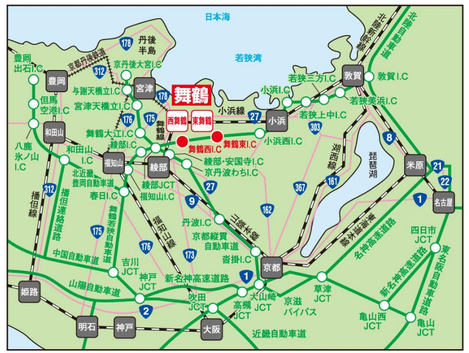
高速バス

京都交通 ☎0773-75-5000、76-8800

京都(京都駅) ⟷ 東舞鶴 …… 約1時間50分
大阪(梅田・なんば) ⟷ 東舞鶴 …… 約2時間10分
神戸(三宮) ⟷ 東舞鶴 …… 約2時間

自家用車

京都より 京都縦貫自動車道・綾部JCTから舞鶴若狭自動車道「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約100km
大阪より 中国自動車道・吉川JCTから舞鶴若狭自動車道「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約130km
名古屋より 名神高速・北陸自動車道・舞鶴若狭自動車道「舞鶴西IC」・「舞鶴東IC」約190km



【発行】一般社団法人 舞鶴市水産協会
お問い合せ ☎(0773)66-1020 舞鶴のさかな 検索

「海の京都」舞鶴の観光情報はこちら
【舞鶴観光ネット】

このマップは、「まいづるのさかなPR事業」を舞鶴市から受託し、作成したものです。

海の京都 食べ処・買い処マップ 2026 春夏版

舞鶴のさかな



旬の地魚を産地で味わうと最高においしいよ!
8月31日までは提供店にあるQRコードでプレゼントキャンペーンに応募できます。

舞鶴のさかな うがっるん

一般社団法人
舞鶴市水産協会
☎0773-66-1020

舞鶴のさかな提供店一覧

お客様の満足度を大切に ～舞鶴のさかな提供店～

舞鶴のさかな提供店とは、「舞鶴のさかな」を使用した料理や産品を積極的に提供し、魅力を発信する飲食店や小売店のことです。
舞鶴のさかな提供店では、お客様の満足度を高めるために、

- ☑ 舞鶴のさかなを提供する
- ☑ 提供する舞鶴のさかなについて、わかりやすく表示されている
- ☑ 提供するさかなについて店員が説明できる

など、飲食店で9項目、小売店で7項目の登録基準を満たしたお店です。

目印はこちら

丹後の海 育成岩がき提供店

丹後とり貝提供店

『舞鶴のさかな』とは？

京都府で水揚げされる魚介類の約8割が集まる、舞鶴地方卸売市場（京都府漁協舞鶴市場）で取り扱われた生鮮魚介類。舞鶴市内で魚介類を主な原料として製造された水産加工品。

舞鶴のさかなマスコット

昼・夜営業の食べ処　買い処　夜営業の食べ処

○食べ処の入荷については事前に各店舗へお問い合せください。○写真はイメージです。



西舞鶴		
10	舞鶴グランドホテル	(0773) 76-7777
22	旅館銀水閣	(0773) 75-0015
A	古民家の宿 寄嘉庵（さいかあん）	080-4686-9130
K	ゲストハウス 寄嘉庵かなで	080-4686-9130
M	ゲストハウス 寄嘉庵あおい	080-4686-9130
N	リブレイスハウス ユラガワ	080-4686-9130
21	ふじつ温泉	(0773) 75-5531
4	料理旅館 霞月	(0773) 75-2125
O	アパホテル 西舞鶴駅前	(0773) 78-1200
P	ホテルルートイン 京都舞鶴	050-5211-5750

東舞鶴		
A	ホテル アルスタイン	(0773) 65-1010
C	ホテル アマービレ舞鶴	(0773) 65-5000
G	アーバンホテル	(0773) 64-7500
I	ビジネスホテル ウェーブ舞鶴	(0773) 62-1112
E	ホテル ベルマーレ	(0773) 66-2000
F	ポートサイドンホテル	(0773) 62-1079
H	シーサイドホテル パルコ	(0773) 64-1081
38	五條旅館	(0773) 62-0879
B	ビジネスイン オーブ浜	(0773) 63-0101
J	GATEWAY MAIZURU	(0773) 77-8071
D	スーパーホテル 東舞鶴	(0773) 63-9000

1 日本料理 加寿美



舞鶴市円満寺139
☎(0773) 75-0428
休 火曜日

昼〈そば処〉11:30～14:00 〈お座敷〉17:30～21:00
予 夜の魚料理・会席料理は要予約
P 8台

昭和23年創業、旬の味にこだわり、舞鶴のさかなをメインに会席料理、一品料理を提供します。

2 割烹 あかつき



舞鶴市字伊佐津249
☎(0773) 60-6262
休 月曜日

昼 11:00～14:00 17:00～22:00
予 不要 P 7台

（定食・昼）
あかつき御膳／1,980円
お造里定食／1,760円
（一品料理）
盛合三種造里／1,870円

舞鶴漁港直送の季節の新鮮な魚を仕入れております。日々の仕入れには、仕入れた魚の味を引き出す料理をお出しします。

3 おいしい処 まいづる茶屋



舞鶴市十倉60-1
☎(0773) 76-1886
休 火曜日

昼 11:00～15:00（L014:30） 17:00～21:00（L020:30）
予 不要 P 20台

定食／980円～
地魚海鮮丼／1,750円～

舞鶴の玄関にある森の中のお食事処。新鮮なお魚と細跡うどん他、静かな森の中でお食事を!!

4 ありがとう はんなり食堂



舞鶴市公文名228
☎(0773) 75-1900
休 年末年始

昼〈平日〉 11:00～14:00 17:00～22:00（L021:30）〈土日祝〉 11:00～22:00（L021:30）
予 不要
舞鶴さかなづけ丼（並）／1,100円
P 24台 舞鶴漁港の新鮮な魚を仕入れています。

5 魚料理 魚源（とげん） 西舞鶴店



舞鶴市字引土263-18
☎(0773) 77-5534
休 木曜日

昼 11:00～14:00 17:00～22:00（L021:00）
予 不要 P 7台

お造り（一人前）／2,000円（税込）
海鮮丼（並）／2,400円（税込）
魚源おすすめコース／6,600円（税込）～

舞鶴漁港直送の新鮮な魚でお造り、海鮮丼などを楽していただいています。鮮魚店大富士食品の直営店です。

6 魚料理 魚源（とげん） みなと店



舞鶴市字松陰29-34
☎(0773) 77-8282
休 木曜日

昼 11:00～15:00 17:00～21:00（L020:00）
予 不要 P 24台

お造り定食／2,200円（税込）
海鮮丼（並）／2,400円（税込）
魚源おすすめコース／6,600円（税込）～

地元舞鶴産の新鮮な魚貝を使用した海鮮丼、お寿司、浜焼きをご堪能ください。

7 居食屋 凡愚（ぼんぐ）



舞鶴市字北田辺170-7
☎(0773) 77-1490
休 元日

昼 11:00～22:00（L021:30）
予 不要 P 21台

凡愚お造り天ぷら御膳／2,080円～
地魚海鮮丼／2,180円～

舞鶴の新鮮なお魚を、ぜひお造りでご堪能ください。

8 新鮮処 魚里



舞鶴市福来158-2
☎(0773) 76-5745
休 水曜日 木曜日

昼 11:00～14:00（L014:00）
予 不要 P 17台

びっくり海鮮丼、生ホタテこぼれ丼など

お魚屋さんのご飯屋さんです。舞鶴は魚の宝庫！毎朝のセリでは、新鮮なお魚を皆様にお手ごろな値段で美味しく、お腹いっぱい食べてもらえる仕入れを心掛けています。「海の京都」四季折々の海産物をお楽しみください。

9 料理旅館 霞月



舞鶴市字京口42
☎(0773) 75-2125
休 不定休

昼 12:00～14:30 18:00～21:30
予 必要 P 15台

1泊2食付食膳料理／16,500円～
会席料理／6,050円～

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を使用したお料理を個室で提供します。

10 舞鶴グランドホテル



舞鶴市字円満寺124
☎(0773) 76-7777
休 無休

昼〈1F〉11:00～14:30 17:00～20:00（L0） 〈9F〉17:00～20:00（L0）
予 9F（17:00～20:00）要予約
P 70台

ゆっくりくつろげる店内で、日替わりランチ、お造り御膳、グランド特製洋食弁当をお楽しみいただけます。

11 居酒屋 舞鶴港 漁師小屋



舞鶴市本56
☎090-9285-5422
休 火曜日（祝日は営業）

昼 11:00～13:30（ランチは土日祝のみ） 17:00～22:00（L021:30）
予 不要 P 10台

舞鶴漁港の競りで買い付けた新鮮魚介と店主厳選の日本酒が勢揃い。食べログやInstagramもぜひご覧ください。

12 博多寿司



舞鶴市字本23-1
☎(0773) 76-3530
休 木曜日

昼〈持ち帰り〉10:00～19:30（店　内）11:00～13:30 16:00～19:30
予 不要 P 3台

特上／2,052円～
上　／1,512円～
並　／918円～

低価格で明朗会計、新鮮ネタの握り寿司です。

13 舞鶴湾かき小屋 美味星（びみぼし）



舞鶴市字下安久
☎080-6166-1158
休 不定休
（8名以上の団体様限定で営業）

昼【夏季営業6/6(土)～8月末】 土曜日／11:00～21:00 日曜・祝日／11:00～17:00
（※団体様限定で平日も営業します。時間・人数等お問い合わせください）
予 不要 P 10台

岩ガキ（焼・生 1個）／800～1,300円
サザエ（2個）／700円
丹後とり貝（1個）／1,300～1,800円

14 マリンキッチン なごみ



舞鶴市字魚屋72-3
☎(0773) 77-5586
休 水曜日（木曜日不定期）

昼 11:00～15:00（L014:30）
予 不要 P 10台

特上海鮮丼／2,980円～
さしみ定食／1,800円～

京都府漁協舞鶴地方卸売市場でオーナーが競り落とした魚を海鮮丼、魚料理としてご提供しています。

15 さかなや 水嶋鮮魚店



舞鶴市引土104
〒0120-34-3001
休 火曜日

昼 9:00～18:00（時期により変更あり）
予 不要 P 4台

鮮度の良いお魚を毎日仕入れております。お店に並んだお魚は舞鶴のさかな!!フェイスブックでも情報配信中。全国発送しています。

店内で食事OK

16 鮮魚店 大六丸



舞鶴市下福井2-17
☎(0773) 76-8939
休 火曜日（祝日は除く）

昼 10:00～18:00
予 不要 P 20台

市場仲買人として舞鶴漁港直送の新鮮な魚介類を毎日提供しています。併設の食堂は、毎日仕入れるネタによる刺身定食が特にお勧めです。

店内で食事OK

17 鮮魚店 丸富士食品



舞鶴市字引土263
☎(0773) 75-0057
休 不定休（電話でお問合せ下さい）

昼 8:00～17:00
予 事前にお問合せ下さい
P 3台

昭和初期創業の老舗の魚屋さん。新鮮さ安さ抜群!!魚のことなら丸富士へ!!

18 鮮魚店 舞鶴かね和



舞鶴市字京田555-1
〒0120-75-0586
休 元日 1月4日

昼 8:30～18:00
予 不要
P 20台

毎日舞鶴市場で仕入れを行っています。鮮度の良い魚や自家製の一夜干しを販売しており、手土産にお勧めの舞鶴かまぼこ等も取り揃えております。

19 サカナテラス



舞鶴市字上安久140-3
☎(0773) 68-9771
休 火曜日・水曜日（祝日は営業）

昼 10:00～22:00（調理受付終了21:00）
予 不要 P 20台

オシャレな新スタイル魚屋さん。TVや雑誌で今大注目。テイクアウトもイートインもOK! Instagram、YouTubeも必見!

店内で食事OK

20 京都・舞鶴かまぼこ 嶋七



舞鶴市北田辺118-21
☎(0773) 76-3204
休 土曜日

昼 9:30～17:00
予 不要 P 2台

御蒲鉾（塗・焼）／600円（税込）
ひら天（4枚入）／300円（税込）

シコシコとした歯応えと魚の旨味豊かな舞鶴かまぼこ・天ぷらの出来たてを直送します。

21 ふじつ温泉



舞鶴市字上福井1611
☎(0773) 75-5531
休 月曜日

昼 17:00～21:00（L020:00）
予 会席料理は要予約
P 50台

会席料理／6,200円（税込）～

大型いけすを完備しています。

22 旅館 銀水閣



舞鶴市字引土199
☎(0773) 75-0015
休 無休

昼 18:00～21:00
予 必要
P 15台

1泊2食（夕食・朝食付）／11,200円～
お食事【夕食】／4,500円～

気軽にご利用頂ける旅館です。新鮮なお魚を使った料理を提供しています。西舞鶴駅より徒歩15分です。

23 天 さかなと地鶏



舞鶴市字京田183
☎(0773) 77-0848
休 不定休

昼 17:30～23:00
予 不要
P 12台

天然地魚・地鶏と天然醸造調味料にこだわり。紀州備長炭を使用した炭焼料理もあります。

24 寿司 一天張屋敷



舞鶴市引土322
☎(0773) 75-1656
休 月曜日 第2火曜日

昼 16:00～23:30
予 コース料理要予約
P 5台

コース料理／6,000円～
上にぎり／2,600円

楽しく、美味しく。

25 舞鶴親海公園 エムズデリ



舞鶴市千歳897-1
☎(0773) 68-1663
休 水曜日

昼 11:00～15:00
予 不要
P 舞鶴親海公園駐車場

舞鶴湾の入口に面し、海を眺めながらお食事ができます。舞鶴市場から仕入れた新鮮な魚を使った定食や「海自カレー」が味わえます。

26 割烹 嘉門



舞鶴市字浜1116-7
☎(0773) 64-7767
休 不定休

昼 12:00～14:00（L013:30） 17:00～22:00（L021:00）
予 不要 P 3台

平日昼限定メニュー／500円
一品／600円～
会席／5,500円～

旬の魚介類を毎日仕入れています。

27 割烹 松きち



舞鶴市浜150
☎(0773) 63-3595
休 不定休（要電話確認、夜間休業日あり）

昼 11:30～14:00、17:30～21:00
予 会席料理、4名様以上の団体のみ必要
P 11台

定食・丼／1,925円～
お弁当／2,420円～
会席料理／7,260円～

技巧にこらず、舞鶴の新鮮な魚介を素材を活かして調理するように心がけています。ご飯もの、定食、お弁当、一品料理、会席料理など様々な形でご提供しております。

28 魚料理 魚源（とげん） 東舞鶴店



舞鶴市字浜47-11
☎(0773) 63-0700
休 木曜日

昼 11:00～14:00 17:00～22:00（L021:00）
予 不要 P 16台

お造り（一人前）／2,000円（税込）、**海鮮丼（並）／2,400円**（税込）
魚源おすすめコース／6,600円（税込）～

舞鶴漁港で水揚される新鮮な魚介類を、仲買人であるオーナーが安価せず仕入れています。四季折々の旬の食材を真心込めて提供します。

29 いけす料理 卑弥呼



舞鶴市字浜166
〒0120-64-4880
休 年中無休

昼 11:00～15:00（L014:00） 17:00～22:00（L021:30）
予 不要 P 9台

※満車の場合は市営駐車場（徒歩3分）無料券お渡しします。

コース料理／4,500円～
一品料理／800円～

いけすに季節の魚を泳がせ、お客様のご要望に応じて調理いたします。

30 レストラン 海望亭



舞鶴市字浜34-3
☎(0773) 64-0890
休 水曜日

昼 11:00～14:30（L014:00） 17:00～20:30（L020:00）
予 不要 P 40台

お刺身御膳（写真）／1,800円
その他季節の会席料理／4,000円～

職人の確かな腕で創作される旬の鮮魚を活かした料理の数々。

31 京都舞鶴かき小屋 鶴昇丸



舞鶴市字佐波賀300
☎(0773) 68-2303
休 木曜日

昼【夏季営業5月中旬～7月中旬】 2部入替制（90分） ①11:00～ ②13:00～
予 完全予約制 P 15台

蒸し岩がき1人前（7個）／2,200円
岩がきフライ（4個）／1,000円

舞鶴湾で育てた岩がきを予約を受けた分だけ水揚げし、新鮮な状態で提供します。

32 長谷川巳之助商店



舞鶴市字浜318
☎(0773) 62-0156
休 火曜日（祝日は除く）

昼 9:00～19:00 予 不要 P 4台

みそ漬（ぶり・京さわら・甘鯛・目鯛・まながつお・さくらます）
一夜干（甘鯛・のどぐろ・さざかれい・かます・あじ・はたはた・真かれい・えてがれい・いか）
京さわらバジルオイル漬、わかめ、オイルサーディン、煮干

創業1916年。新鮮な舞鶴産の魚を高鮮度真空パック。ご予算に応じお好みの詰合せで全国発送も承ります。

33 ベルマート いいえ 旬工房食品館



舞鶴市安岡1003
☎(0773) 62-9323
休 1月1日 1月4～6日

昼 10:00～20:00
予 不要
P 150台

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を12:00頃より販売しています。鮮度と安さで勝負!

34 ベルマート いいえ 旬工房食品館 五条店



舞鶴市字浜777
☎(0773) 62-5111
休 1月1日

昼 9:00～20:00
予 不要
P 10台

舞鶴漁港直送の新鮮な魚を13:00頃より販売しています。売り場は小さいですが、色々な魚を並べます!

35 サカナテラス あれんがパーク店



舞鶴市字北吸1039-2
☎(0773) 77-8883
休 火曜日・水曜日

昼 10:00～17:00（調理受付終了16:00）
予 不要
P 舞鶴赤れんがパーク駐車場

人気店サカナテラスの姉妹店!パーク内で食べられる商品やお土産も充実。

店内で食事OK

36 五條旅館



舞鶴市字浜34
☎(0773) 62-0879
休 年中無休

昼 チェックイン 16:00～ チェックアウト 10:00
予 必要 P 7台

1泊（夕・朝食付）／8,000円～
ペット連れ／一律1匹3,000円

ご予約時にお食事のご希望を伺います。料理自慢のお宿です。

37 一品料理 会席 紫



舞鶴市字浜819
☎(0773) 63-3012
休 日曜日 祝日の月曜日

昼 18:00～22:00（L021:00）
予 不要
P 7台

お造り盛合せ／2,000円～

半世紀近くにわたり、舞鶴の海の幸・山の幸を提供し続けています。漁港直送の新鮮なさかなを毎日仕入れています。

38 京都舞鶴ARIYOSHI



舞鶴市桃山町4-2 ウイスビル2F
☎(0773) 77-5205
休 不定休

昼 18:00～22:00
予 完全予約制
P 10台

舞鶴のさかなを日々仕入れ、お魚の命をいただく感謝を忘れず、それぞれの魚にとって最善の手当てを施し、一斉スタートおまかせコースのお店です。

39 一品料理 あじ彩



舞鶴市字浜753
☎(0773) 63-2000
休 不定休

昼 17:00～21:30
予 不要
P なし

宴会コース料理／3,000円～

日替わり旬の魚貝類メニュー。お一人様でもお気軽にお越しください。

40 居酒屋 さんぱち 東舞鶴店

舞鶴市字浜215-1
☎(0773) 62-4981
休 定休日なし

昼 17:30～24:00（L023:30）
予 一部必要

ドリンク、一品料理／418円（税込）～

舞鶴漁港の新鮮な旬の魚を仕入れています。日々の仕入れによってメニューが変わります。

「道の駅」 舞鶴港 とれとれセンター 海鮮市場

https://toretore.org/

新鮮な海の幸をその場で焼いて提供します。お土産にも最適!!

営（月～金）9:00～17:00 （土・日）9:00～18:00
休 水曜日（他に特別休業日あり） 予 不要 P 200台、バス20台
〒624-0946 京都府舞鶴市字下福井905 ☎(0773) 75-6125

41 とれとれ寿司

☎(0773) 75-9936

とれとれセンター内で「舞鶴のさかな」を寿司でご賞味ください。人気の「焼きサバ寿司」は、店内で焼いたサバを使用しています。

42 魚たつ

☎(0773) 75-9932

舞鶴漁港で水揚げされた新鮮な魚を、その場で調理します。

43 岡田鮮魚店

☎(0773) 75-9933

美味い魚ならお任せください。

44 吉本水産

☎(0773) 75-9944

舞鶴漁港から車で5分!新鮮なさかなを毎日仕入れています。その場で刺身で食べられます。

45 嶋田商店

☎(0773) 75-9938

新鮮な魚を使用して製造している蒲鉾を販売しています。