

とれたたて! お魚夕市



7/22 金
16:00~
20:00

鼠ヶ関港より直行! 直売! これ以上新鮮な魚はありません!

山形県内では、夕方水揚げした魚がセリにかけられ、店舗・スーパーから消費者の皆様へ販売されるのは早くとも翌日になります。

「とれたたて! お魚夕市」では、セリ落とされたばかりの新鮮な魚介類を会場において皆様へ販売いたします!

その他、漁業の街「鼠ヶ関」ならではのイベントで皆様のご来場をお待ちしております。

とれたたて! 鮮魚販売 (18:30~)

鼠ヶ関港に夕方水揚げされ、セリ落とされたばかりの鮮魚を販売します。ご希望に応じて、内臓の処理等、下処理のサービスも行います。

鼠ヶ関の漁村文化「分け魚」(小魚等市場に出回らず漁業関係者で分け合う魚)を販売します。

海鮮バーベキュー (16:00~)

鼠ヶ関港水揚げの一夜干しイカ・干し魚等、鼠ヶ関の海の幸をバーベキュー用にセット販売。会場内に設置したコンロで焼きたての海鮮バーベキューをお楽しみ下さい。今回は夏の鼠ヶ関名物「焼きガキ」販売も行います!

海鮮汁の振る舞い (16:00~)

鼠ヶ関は人の横顔のようなカタチの山形県の鼻の先。港に向かう道路は「はなさき路」と名づけられ、軒を並べる店舗は「イカ干し組合」を組織してイベントに取り組んでおります。「お魚夕市」でも、お店特製の海鮮汁を無料振る舞いいたします。

鼠ヶ関港市場見学 (17:00~)

今年リニューアルした魚市場にて、鼠ヶ関港に水揚げされたセリの風景を見学。ここでセリ落とされた魚が「お魚夕市」で販売されます。



主催：鼠ヶ関地域協議会「蓬萊塾」

鶴岡市鼠ヶ関丙 150 鼠ヶ関自治会内
TEL:0235-44-2112 URL: <http://nezugaseki.net/index.html>

※しけ等で漁船が出漁しない場合は、「とれたたて! お魚夕市」を中止する場合があります。