美味い魚はココにある

博多 長浜鮮魚市場
NAGAHAMA FISH MARKET

魚のオススメ情報はこちら
http://nagahamafish.jp

© 福岡魚食普及推進協議会

毎月第２土曜日に，
長浜鮮魚市場では，仲卸売場棟など市場の一部を一般開放しています。新鮮な魚介類・冷凍品・加工品などが目白押し！
市場内を見学するもよし！
お目当ての物を買うもよし！
ぜひお越しください。

＜場所＞
福岡市中央卸売市場
鮮魚市場内

＜主催＞
福岡魚食普及推進協議会

＜第135回＞ 市民感謝デー

9月14日（土）　午前9時～正午

10月の開催は10月12日（土）

※開催時間については，商品完売等により，正午前に閉店する店舗がありますのでご了承ください。
※会場内は大変混雑しますので，貴重品や落し物にはご注意ください

【9月の旬情報】
夏も終わりを迎え，これからの時期は魚の美味しくなる秋へ向け，秋サバ，水カレイ，カマス，ヤリイカやイワシなど九州近海の魚介類が豊富に水揚げされます。（※天候(時化)により魚が少ない場合もあります。）※犬猫等ペットの持ち込みは禁止です

イベント情報

定例イベント　本マグロの解体ショー・即売
マグロ解体用の大包丁でさばく姿は大迫力！
解体したマグロは即日販売します☆
時間：9時30分～
場所：仲卸売場棟内「マツウオ」

定例イベント　鮮魚等の販売
仲卸売場棟内では，活魚・鮮魚・冷凍品・加工品を販売します

時間：9時00分～正午
場所：仲卸売場棟内各店舗

定例イベント　こどもおさかな料理教室
「サンマの蒲焼丼」を作ります。
定員25名（福岡市内在住の小学3年生～中学生とその引率者）
開催日時：9月14日／10時から13時頃まで
開催場所：市場会館2階料理講習室
参加費（有料）：1人500円
申込方法：9月4日（水）の16時30分までに電話またはメールにて事前申込必要。
※応募者多数の場合は抽選
（電話：092-711-6414）
（メール：sengyo.AFFB@city.fukuoka.lg.jp）

定例イベント　お魚さばき方体験
仲買のプロが魚のさばき方を実演し，見るだけでなく，魚をさばく体験ができます！
（※希望者多数の場合は抽選にて参加者を決定）

時間：10時頃～（9時過ぎ～受付）
場所：仲卸売場棟内「アキラ水産」

定例イベント　フードコーナー
揚げ蒲鉾やイカ焼きなどを販売
来て・見て・買って・食べてみて♪

時間：9時00分～
場所：市場会館前

定例イベント　お魚ふれあいコーナー
活魚に触れることができるコーナー（タッチプール）です。この機会に活魚に触れてみてはいかが？お魚にやさしくタッチしてあげてね！

場所：仲卸売場棟内「大幸水産」「マツウオ」

◆福岡市中央卸売市場鮮魚市場◆
住所：福岡市中央区長浜3丁目11-3
電話：092-711-6414

＜アクセス＞
※駐車場は限りがありますので公共交通機関をご利用ください。
【市営地下鉄】赤坂駅から徒歩約12分
【西鉄バス】
博多から：博多バスターミナル1階（4番のりば）から68番（福浜行き）乗車。長浜二丁目で下車。
天神から：1B（三越前）のりば又は天神北（フタタ前）のりばから68番（福浜行き）又は68-1（福浜行き）に乗車。長浜二 丁目で下車。

定例イベント　こどもお寿司握り体験
先着50人の小学生限定！
寿司職人から教わる寿司握り体験☆

受付：開場～（仲卸売場棟入口にて整理券配布）
体験：10時～（順次）市場会館2階第4会議室

定例イベント　お魚さん展示コーナー
季節の旬の魚などを中心に売台に魚を展示。
魚の名前はパネルで確認してね♪
ふだん見ることのない魚も見られるかも☆

場所：仲卸売場棟内「アキラ水産」

2016.08

長浜鮮魚市場ホームページ http://nagahamafish.jp ※スマートフォンでも見られます！

nagahamafish 検索

市民感謝デー
毎月第２土曜日

料理教室

こどもおさかな料理教室（毎月第2土曜日）

※その他、団体での料理教室も受け付けています！

【問い合わせ先】福岡魚食普及推進協議会事務局　電話：092-711-6414

市場直送店マップ
簡単に市場直送の魚屋さんや飲食店を探せる

地図上にピンで表示

店頭にのぼり

新鮮な魚が買える

マグロの解体ショー＆即売

魚のさばき方実演

魚ふれあいコーナー

魚レシピ
400種以上

さばき方動画
タイ、アジ、サバなど
15種類（20パターン）

旬の魚・魚の健康効能
37種