

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

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。

く場所> 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

令和5年度の開催予定 4月8日、5月13日、6月10日 10月14日、※11月18日、 12月9日の計6回

※11月は仮開催日となっていま

仲卸売場での鮮魚販売は 7時~1 1時となっていますので、 ご注意ください。

# 《第146回》

5月 13日 (土) 午前9時~正午(鮮魚販売は11時まで)

<mark>6月の開催日は6月10日(土)です。</mark>

※開催時間については、商品完売等により、予定よりも早く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。

※新型コロナウイルス感染症防止のため、マスクの着用、手指の消毒、密集の回避にご協力ください。 発熱等の体調不良の方は来場をお控えください。





### Instagramやってます!

### 【5月の旬情報】

季節も春になり、こち網漁も解禁を迎え、玄 界灘をはじめ、壱岐・対馬や五島など九州近海 の各漁場で獲れた新鮮な魚介類が種類も豊富に 運ばれてきます。特にマダイ、イサキ、マアシ、サヨリ、メバル、ヒラマサなど盛りだくさんの 魚介類が旬の時期です。 (※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

## 本マグロの

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」



## お寿司据りは

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

### 真擬せい

当市場でせいを行っている卸売業者が模擬せ りを行います!迫力満点のせりに参加して豪 華な商品を購入しよう!

定員150名 時間:11時~

開催場所:市場会館1階ロビ-9時~仲卸売場入口にて

整理券配布



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

揚げ蒲鉾や加工品等を販売 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

「イサキの煮付け」を作ります! 定員25名(福岡市内在住の小学3年生~中学 その引率者) <抽選となります>

開催日時:5月13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:5月10日(水)までに長浜鮮魚市場 

こちらのQRコードを読み取ると 申込みフォームにアクセスできます。 ※抽選結果について

当選者のみへ連絡いたします。 抽選から漏れた方へは連絡いたしません。

### 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~11時00分

場所:仲卸売場棟内各店舗

## お急ふれあい し

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」

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」

◆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

**くアクセス>** 

※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: 天神高速パスターミナル前(1)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。