



博多

# 長浜鮮魚市場

NAGAHAMA FISH MARKET

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147回〉 市民感謝デー

### 6月10日（土）午前9時～正午（鮮魚販売は11時まで）

### 10月の開催日は10月14日（土）です。

※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。

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11日、  
12月9日の計6回

※11月は仮開催日となっています。

仲卸売場での鮮魚販売は  
9時～11時となっていますので、  
ご注意ください。



### 【6月の旬情報】

季節も初夏に変わり、ごち網漁が最盛期を迎え、玄界灘をはじめ、対馬海域など九州近海の魚介類が豊富に水揚げされます。

マアジをはじめ、イサキ、サヨリ、メバル、サザエなど旬の魚介類が盛りだくさん！（※天候（時化）により魚が少ない場合もあります。）


※大網等ベットの持ち込みは禁止です

### イベント情報

**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」



**お魚さばき方体験**


仲買のフ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」

**フードコーナー**

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



**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



**じゃんけん大会**

市場で働く方とじゃんけんをして勝てば豪華賞品がもらえるかも！？ 事前申込・参加費は不要！

時間：11時～（景品が無くなり次第終了）  
場所：市場会館1階ロビー

**子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

**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でしょうか？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」

**お魚さん展示コーナー**

季節の旬の魚などを中心に売場に魚を展示。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


＜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。長浜二丁目下車。  
天神から：天神高速バスターミナル前(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。長浜二丁目下車。

**子どもおさかな料理教室**

「アジのハーフ焼き」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）＜抽選となります＞

開催日時：6月10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：6月6日（火）までに長浜鮮魚市場ホームページより申込み。  
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。