

よこすか 海の幸 フェア

食材の宝庫 横須賀へ
市内 25 店で
美味しさを実感

第14回
2017.9.18 mon ▶ 10.9 mon

はま蔵 地サバと秋野菜の七味焼



特典

クーポン付き
2017.10.9
まで有効

生の極上食感
カツオ・近海マグロ

イチオシ地魚！
マアジ・秋サバ



横須賀グルメストーリー

『スカメシフェスタ』

2017

9.18(月・祝)~12.10(日)



フェア食材を知る

東に東京湾、西に相模湾。
2つの漁場からの新鮮な海の幸。

横須賀は食材の宝庫

カツオ・近海マグロ

カツオ、近海マグロ の水揚げに密着!

13:00

船を着岸させたら、まずはホースで水揚げに使用する器具に水をかけて冷ます。温度管理を徹底することで魚の鮮度が保たれる。



13:15

水揚げスタート!
船底の魚倉内は氷と水の配合を絶妙に調整されている。氷が多すぎると身に傷がつき、水が多いと温度が下がらず、魚の身が締らない。

水揚げはとにかくスピード勝負! ただし、身を傷つけないよう、一尾一尾手作業で扱われる。



13:30

揚げられた魚は瞬間に計量され、サイズごとにダンベと呼ばれる大型の運搬容器の中へ。鮮度を保つためのスピードと計量の正確さが問われる。



14:00

この日はカツオだけでも1t以上の水揚げが。そくそくと仲卸関係者が集まり、これから行われる入札(セリ)にむけ、水揚げされたばかりの魚をチェック。



カツオの一本釣りとは!?



海面に餌となるイワシを投げ込み、さらに水を撒いてカツオの気を引き、そこに来たカツオを釣竿で一尾一尾釣り上げる。

近海マグロは主にキハダマグロの若魚のキメジ!



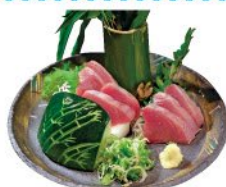
これぞ日戻りカツオ!
まさに獲れたて新鮮!!



淡力獲れたてのピンク色!



その日の夜に市内のお店で食べられるかも!?



産地である横須賀だからこそ味わえる、もっちりとした極上食感感動すること間違いなし。チャンスがあればぜひご賞味あれ!



佐島で3代続く
漁師・田中さんに
聞きました!



勘蔵丸 田中さん

◎ 日戻りカツオとは?

◎ 漁場が近く、釣れたその日のうちに水揚げし、セリにかけたカツオのこと。獲れたての日戻りカツオは、とにかく味も鮮度も抜群。身の色合いや、もちっとした食感が全く違う。

◎ カツオ漁で特に気をつけていることは?

◎ 魚がすれて表面に傷がつかないように、徹底した鮮度管理を行っているよ。魚倉内の水と氷のバランスが重要!

◎ 一度の漁にかかる時間や人数、獲れる量は?

◎ 3~4人でそれぞれに役割が決まっているよ。漁にかかる時間は漁場までの距離や漁獲量、餌となるイワシの残量などによって様々。量は2.5tくらい釣れる日もある。それ以上獲れるときもあるけどあえてそこでストップ。獲り過ぎてても鮮度管理がうまくいかなくなるからね。

◎ 横須賀の魚、漁業の魅力とは?

◎ 東京湾と相模湾、ふたつの異なる漁場があって、獲れる魚も様々であること。あと、魚の餌となる栄養豊富なプランクトンを含む川の水と黒潮の流れが融合する恵まれた場所だから、いい餌を食べている美味しい魚が獲れること、それが横須賀で獲れる魚の魅力だとおもうよ。

マアジ・秋サバ

アジ・サバ の定置網漁に密着!



4:00

まだ夜も明けきらない早朝のうちから漁港を離れて漁場にむかう。夏場は夜明けが早いので出漁の時間も早い。



5:00

網を建てた漁場に到着! 奥側の小さな船が網を固定し、挟み込むように寄せながら引き上げていく。息の合ったチームプレー!



5:30

たぐり寄せた後は船に搭載されているクレーンの出番! 取り付けられている、すくい網を投入。網いっぱいの魚たちが吊り上げられそのまま魚倉へ。



6:00

漁港に戻り、水揚げスタート! 手作業で魚種ごとにダンベに仕分ける。カツオ同様、魚の鮮度を保つため、スピードが問われる重要な作業。仕分けされた魚はこのあと行われる入札へ!



定置網とは!?



迷路のような大きな網を海の中に建てて、入り込んだ魚(主にサバやアジなど)を獲る。特に相模湾側でさかんに行われている漁法。

イラスト: 神奈川県水産課提供

CHECK!

定置網漁の動画を横須賀市農林水産課のフェイスブックページで公開中!!

よこすか海の幸・大地の恵(横須賀市農林水産課)



click!

横須賀の魚カレンダー

横須賀では
こんな魚が
とれるよ!!

■ 美味しい時期

品名		春			夏			秋			冬		
		3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
今回のフェア食材	カツオ					■							
	近海マグロ					■							
	マアジ					■							
	秋サバ							■					
スズキ類					■								
コノシロ									■				
イセエビ							■						
イシモチ											■		
カサゴ		■											■
サザエ				■									
メバル		■											■
カレイ類					■								
ヒラメ												■	
マダイ		■											
タチウオ					■								
マコガレイ				■									
タコ類					■								

フェア食材を **食べる**



フェア期間中、参加店は共通のフラッグを掲げます。見逃さないように要チェック！

参加店は、地元食材を常時取り扱う「よこすか地産地消ショップ登録店」です。フェア食材以外の地場産農水産物も豊富に扱っています。



登録店ステッカー

お店に行ったら……

▶聞いてみる

フェア食材のこと、お店のこだわり、その日のオススメなど。

▶食べてみる

鮮度・味・香り・食感の良さを堪能。一度食べたならやみつきになるはず。

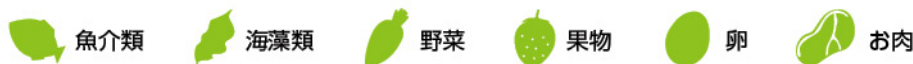
▶また行く

フェア期間は約3週間。他のお店や、お気に入りのお店へ再び。

マークの見方

電話番号	席数	宴会可	ホームページあり	ランチ
営業時間	所在地	貸切可	フェイスブックあり	ディナー
休業日	駐車場あり	個室あり	インスタグラムあり	スカメシフェスタ参加店

地元食材、使ってます。



※「地元食材」とは、横須賀市内産を基本とし、三浦半島産、神奈川県内産まで含めた農水産物のことです。



天候や不漁等の影響により、フェア期間中であってもフェア食材を提供できない場合があります。

01

美味物問屋

うれしたのし屋



追浜 / 居酒屋



前 / 近海マグロ味噌ユッケ ¥734。ほのかに甘みのある味噌ベースのタレが新しい。左奥 / サバカツわさびおろし ¥734。ワサビの風味でさっぱりといただける一品。右奥 / カツオ刺身 ¥734。長井港を始め、市内の漁港より直接仕入れるカツオは、脂がのってもちりした食感を堪能できる。

【クーポン券利用特典】 横須賀産の食材を使用した一品をサービス※夜のみ



生産者さんの思いと誇りを味違う
メニューでお届け、幅広い年齢層の
方に満足いただけます！

☎ 046-865-6641

営 火～金 11:30～15:00 (L.O 14:15)
平 日 17:00～22:00 (金のみ 23:00)
土 日 11:30～22:00 (土のみ 23:00)
※L.O閉店1時間前

休 不定 席 140

所 追浜町3-38

P 宴 割 個室 HP FB

こちらもおススメ!!

🍣 アジのなめろう ¥734
磯辺天ぷら

02

汐入酒場

大八



汐入 / 居酒屋



左前 / カツオのたたき ¥800。右前 / アジの刺身 ¥600。左奥 / カツオの刺身 ¥700。右奥 / メサバ ¥780。安浦や長井から仕入れる鮮度も旨味も文句なしの地魚をリーズナブルな価格で提供。

【クーポン券利用特典】 グラス生ビールまたは焼酎1杯サービス



地元の常連さんが通う
アットホームなお店です！

☎ 046-825-9750

営 火～日 17:00～24:00 (L.O 23:30)
(ランチは予約・宴会のみ営業)

休 月 (予約のみ営業) 席 90

所 汐入町4-55

P 宴 割 個室 HP FB

こちらもおススメ!!

🍣 秋の魚おすずめの刺盛 ¥1,500～
(その日の仕入れ状況による)
🍣 炙りメサバ ¥850

03

OTONARIS  

汐入/イタリアン



左前/カツオのコンフィ ¥842。温度管理にこだわり、なめらかでとろける食感に仕上げた逸品。右前/朝獲れサバのオイル漬け ¥734。しっとりしたサバの身にスライスオニオンがアクセント。奥/サバの自家製スモーク ¥734。完全オリジナル配合したチップを使い、店内で燻したサバは風味も香りも格別。

【クーポン券利用特典】 フェアメニューご注文の方に樽生スパークリングワイン1杯無料(1枚につき1名)



田産ワインに合うよう、地元食材を使った料理を提供します！

☎ 046-874-7377
 営 17:00 ~ 24:00 (L.O 23:30)
 休 月 席 22
 所 汐入町2-38
 P 宴 貸切 個室 HF FB 

こちらもおススメ!!

- 🍷 マアジのピネガーマリネ ¥540
- 🍷 佐島の鮮魚のカルパッチョ ¥1,058

04

ご当地グルメレストラン
LAUNA    

横須賀中央/レストラン




アヒのロミロミ ¥1,490。ハワイの郷土料理を独自配合したドレッシングで和風テイストに。日替わりで使用される様々な自家製野菜と共に黄身をからめて食べると更にコクが広がる。

【クーポン券利用特典】 大盛り無料またはドリンク1杯サービス



人気ご当地グルメの他にも、独自のな地魚メニューを多数用意しています！

☎ 046-854-5688
 営 11:00 ~ 21:00 (L.O 20:00)
 休 月(祝日の場合は営業) 席 30
 所 本町1-15
 P 宴 貸切 個室 HF FB 

こちらもおススメ!!

- 🍷 地魚のピスタ ¥1,080
- 🍷 日替り地魚のピザ ¥1,080

05

地魚料理

なぶら



横須賀中央 / 和食



前/アジセット¥1,000。新鮮な刺身と寿司が一度に食べられるお得な一品。左奥/マグロのテール¥800。一度軽く揚げたマグロにタレの味がよく染み込み、食欲をそそる。右奥/サバの味噌煮¥800。大きなサバの半身に大満足。付け合わせの魚の卵と一緒に食べるのもおすすめ。

【クーポン券利用特典】ソフトドリンク1杯サービス



新鮮な佐島の魚は本当に美味しい！
大満足、リピート必至です！

☎ 046-884-8691

🕒 11:00 ~ 21:00 (L.O 20:00)

📅 休 火(祝日の場合は営業) 席 60

📍 所 新港町6 よこすかポートマーケット内

📱 宴 献 贈 履 査 HP FB

こちらも
オススメ!!

🍷 大漁てっぱつ舟盛定食 ¥600

06

花野家

HANANOYA



横須賀中央 / フレンチ



THE ORENO カツオ¥648。ソースとたっぷりの地野菜をグリーンで統一することで、カツオの赤身の美しさをより一層際立たせる。ワインのお供にタバス感覚で気軽に味わえる一品。

【クーポン券利用特典】8人以上の宴会でスパークリングワイン1本サービス(要予約)



旨いもん作って
お待ちしております！

☎ 046-821-4114

🕒 11:30 ~ 15:00 (L.O 14:00)

17:00 ~ 22:00 (L.O 21:30)

📅 休 月 席 60

📍 所 大滝町2-3-2 平坂書房ビル 1F

📱 宴 献 贈 履 査 HP FB

こちらも
オススメ!!

🍷 マグロとアボカド、キヌアの ¥972 サラダ

🍷 アジと玉ねぎのトマトソース ¥1,080 Pizzaブラック

07

鳥の巣 横須賀本店



横須賀中央/居酒屋



アジの刺身 ¥780。朝獲れで鮮度抜群のマアジを巧みな包丁さばきで提供。プリプリの食感は一食べたらやみつきになる。



地元旬の食材を料理長が腕によりをかけて「ユート」に提供！

☎ 046-825-0533
 営 11:30 ~ 14:00 (L.O 13:45)
 16:30 ~ 23:30 (L.O 23:00)
 休 なし 席 120
 所 若松町1-2 ヒトモビル2・3F
 P 宴 焼酎 燗酒 HP FB 予約

こちらもおススメ!!

- 🍷 メサバ ¥980
- 🍷 カツオの土佐造り ¥900

【クーポン券利用特典】生ビールまたはサワー類1杯サービス(夜のみ、1組2名まで)

08

酒肴 珠屋



横須賀中央/居酒屋



左前/炙りメサバカルパッチョ〜温野菜添え〜¥864。地場産のサバと旬野菜を特製のバジルドレッシングでどうぞ。右前/マグロとサラミのテリーヌ¥702。マグロとサラミを合わせ、テリーヌに仕立てた一品。赤ワインによく合う。奥/カツオ二種¥756。湯引きしてある方は辛子醤油で。程よくのった脂を食べやすくしてくれる。



四季にわたった粋なメニューの小洒落た居酒屋です。

☎ 046-876-5849
 営 17:00 ~ 24:00 (L.O 23:30)
 休 月 (祝日の場合は翌日休) 席 25
 所 若松町1-9
 P 宴 焼酎 燗酒 HP FB 予約

こちらもおススメ!!

- 🍷 アジなめろうシソ揚げ ¥648
- 🍷 カツオ塩たたき ¥734
- 🍷 サバとバクチー南蛮漬 ¥615

【クーポン券利用特典】本日のおすすめ一品サービス

09

やんちゃ家 横須賀中央店



横須賀中央/居酒屋



前/カツオの土佐造り ¥918。土佐造りの本場・高知スタイルをやんちゃ家風に。添えられたフライドガーリックの香ばしさが食欲をそそる。奥/メサバ ¥734。昆布の上品な風味、柚子の爽やかな香りと共に味わって。

【クーポン券利用特典】 3名以上で席のみ予約の方にお店のオススメ1品サービス。(量は人数に応じて)



横須賀の漁港から届く新鮮なお魚や地元の農家のこだわりの野菜を使ったオリジナル創作料理と炭火焼をお楽しみ下さい！

☎ 046-825-2526

営 月～土 17:00～24:00 (L.O 23:30)
日 17:00～23:00 (L.O 22:30)

休 なし 席 39

所 若松町1-12小瀬村若松ビル1F

P 宴 飲 個室 HP FB

こちらもおススメ!!

- 🍣 アジの刺身 ¥734
- 🍣 アジのたたき ¥734
- 🍣 アジのカルパッチョ ¥918

10

串ざんまい
わっしょい

横須賀中央/居酒屋



左/サバの竜田揚げ ¥600。たっぷりのネギと大根おろし、ポン酢で食べるのがわっしょい流。右/マアジのたたき ¥600。一尾まるごと味わえて満足感の高い一品。薬味も数種類あり、色々な組み合わせをお試しあれ。

【クーポン券利用特典】 2名以上の来店で会計より5%引き



活気あふれるスタッフが元気をあそびわけるオーソナブルな雰囲気、何度でもきたくなるお店です。

☎ 046-826-2088

営 16:00～翌 2:00 (L.O 翌 1:30)

休 月 席 30

所 若松町1-12小瀬村若松ビル1F

P 宴 飲 個室 HP FB

こちらもおススメ!!

- 🍣 まぐろ山かけ ¥600

11

漁師小屋

横須賀中央 / 居酒屋



前 / メアジの卵の花和え ¥540。少し甘めに炒った卵の花と組み合わせた新メニュー。食べ始めたら箸が止まらない美味しさ。左奥 / アジ刺身 ¥540。余計なことは一切せず、アジの旨みをとことん味わう一品。左奥 / アジのなめろう ¥734。味噌とのバランスが絶妙。地元走水のノリで巻いて召し上がれ。

【クーポン券利用特典】 2~4名で1品サービス(以後4名毎に1品追加)



地産地消の店。
絶対美味しい江戸前の魚介類は当店で！
刺身には産地名を添えて「案内！」

☎ 046-826-3766
🕒 16:00 ~ 23:30 (L.O 23:00)
📅 月 席 43
📍 所 若松町1-11
📌 P 宴 貸切 個室 HF FB

こちらもおススメ!!

🍣 アジのバリバリ揚げ ¥788

12

居酒屋
直きち

横須賀中央 / 居酒屋



左前 / アジの刺身 ¥734。走水で獲れたアジは、程よくのった脂とプリプリの食感があり絶品。右前 / 自家製シメサバ ¥626。厚めにカットしたサバは、ボリュームがあり旬の味を存分に堪能できる。左奥 / カツオの刺身 ¥734。弾力のあるカツオは新鮮な証拠。

【クーポン券利用特典】 ファーストドリンク1杯100円(600円までのものに限る) ※夜のみ



毎朝自信を持って仕入れる魚は驚きの美味しさです！

☎ 046-822-3464
🕒 月~金 11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 23:00 (金のみ 23:30)
土 17:00 ~ 23:30
※L.O 閉店 30分前
📅 休 日 席 70
📍 所 若松町3-12
📌 P 宴 貸切 個室 HF FB

こちらもおススメ!!

🍣 カツオのたたき ¥734
🍣 近海マグロの刺身 ¥626

13

オーシャンダイニング
KUROFUNE

横須賀中央 / 居酒屋



カツオの刺身 ¥734。鮮度の良さと美味しさ間違いなし。店主が良いと思ったものしか提供しない、食材にかける思いの強さがうかがえる。こだわり抜いたカツオをぜひ味わってほしい。



生産者さんの熱い思いが詰まった横須賀の食材は逸品です！

☎ 046-823-9622
 営 17:00 ~ 24:00 (L.O 23:00)
 休 不定 席 46
 所 若松町3-16
 P 宴 飲 個室 HP FB

こちらもおススメ!!

アジなめろう ¥872~

【クーポン券利用特典】お会計3,000円以上で500円引き

14

白根家 横須賀中央店



横須賀中央 / 居酒屋



左前 / アジフライ ¥540。店主が横須賀で釣った「釣りアジ」を使用。右前 / フェア盛り (カツオ・メサバ・真アジ・エビ・サザエ) ¥1575。「釣りアジ」は新鮮なシコシコ食感。カツオは佐島産。香りの良い生わかびをつけて(骨せんべいサービス)。左奥 / サバの竜田揚げ ¥540。サバのジューシーな身がサクサクの衣とベストマッチ。



店主が釣り上げた旬の横須賀の魚が食べられます！

☎ 090-6144-1516
 営 15:00 ~ 22:00 (L.O 21:30)
 休 日 席 17
 所 若松町3-13
 P 宴 飲 個室 HP FB

こちらもおススメ!!

釣りアジのたたき ¥540

【クーポン券利用特典】1名様につき焼き鳥3本無料サービス

15

酔いっざんまい 🍷🍣

横須賀中央 / 居酒屋



近海マグロの刺身 ¥600。アジの刺身 ¥600。(単品・盛り合わせどちらでも注文可) アジとマグロ、共に鮮度と食感を第一に考えて仕入れる。横須賀の鮮魚の旨さを味わってほしいとの店主の気持ちを込めた一品。キリリと冷えたお酒のお供にどうぞ。

【クーポン券利用特典】 2名以上の来店でお会計から5%引き



呑んで食べて笑えるお店！
スタッフの活きの良さも抜群です！！

☎ 046-822-7039
🕒 16:00 ~ 24:00 (L.O 23:00)
📅 休 水 閉 45
📍 所 米が浜通1-8/八百政ビル1F
📌 P 宴 貸切 個室 HP FB

こちらも
オススメ!!

🍣 カツオの刺身 ¥680

16

居酒屋
つきじ 🍷 NEW

横須賀中央 / 居酒屋



前 / マグロ中トロの刺身 ¥900。脂ののったマグロはお客様から大変好評。左奥 / 秋サバのあんかけ ¥700。外はカリカリ、中はフワツとした彩りも豊富な一品。右奥 / 地アジの刺身 ¥700。食感を楽しんでもらうために、あえて分厚くカットしている。お酒ともよく合う。

【クーポン券利用特典】 お通しサービス



落ち着いた雰囲気やゆづり料理を
楽しめます。リーズナブルな価格設
定も魅力のお店。

☎ 046-876-8602
🕒 営 17:00 ~ 翌 2:00 (L.O 翌 1:30)
📅 休 日 閉 27
📍 所 米が浜通1-2 2F
📌 P 宴 貸切 個室 HP FB

こちらも
オススメ!!

🍣 アジのたたき ¥700

17

みんな家(やー) ☀️ 🌙 🍷

横須賀中央/沖縄料理



左/メサバ棒寿司 ¥1,100。その日の仕入れたサバのみを使用するため、1日数量限定の品。事前に電話確認を。右/3点盛り ¥560。フェア食材を刺身や煮付け、揚げ物など様々な調理で提供する。食材の種類はその日のお楽しみ。

[クーポン券利用特典] サワー類またはソフトドリンク1杯サービス※夜のみ



横須賀で獲れた新鮮な地魚料理をみんな家で召し上がれ!

☎️ 090-8053-5972
 営業 11:00 ~ 14:30 (L.O 14:00)
 17:00 ~ 23:00 (L.O 22:30)
 休日 席 15
 所 日の出町2-3 水野ビル102号



こちらもおススメ!!

- 🍣 カツオのたたき ¥680
- 🍣 アジの刺身 ¥680

18

魚がし食堂
はま蔵 ☀️ 🌙 🍷

県立大学/和食



前/カツオのレアカツと季節の野菜 ¥900。絶妙な揚げ加減のカツとたっぷりの野菜が嬉しい。左奥/アジのサクラエビ・アオサのふんわり揚げ ¥900。フリッターのような軽やかな食感が楽しめる。3種のソースで味の変化も楽しんで。右奥/サバと秋野菜の七味焼 ¥900。辛さ控えて食材の味と七味の風味を堪能できる。

[クーポン券利用特典] ソフトドリンク1杯サービス※夜のみ



朝昼夕のとれたて地魚を市場から直送。旬の味をご堪能ください!

☎️ 046-827-0141
 営業 月~土 8:00 ~ 15:00 (L.O 14:00)
 17:00 ~ 21:30 (L.O 21:00)
 日・祝 11:00 ~ 15:00 (L.O 14:00)
 17:00 ~ 21:30 (L.O 21:00)
 休なし 席 75 所 平成町3-5-1



こちらもおススメ!!

- 🍣 カツオの刺身 ¥900
- 🍣 アジの揚げ ¥900

19

横須賀

アクアマーレ ☀️🌙

観音崎/イタリアン



フィッシュはセロリとトマト事で塩まの
海を眺めながらのお食事もお勧めです！

☎️ 046-845-1260
 営 10:00 ~ 21:30
 (ランチ L.O 15:00・ディナー L.O 20:00)
 休 第1月曜 席 40
 所 鴨居4-1 横須賀美術館内
 P 宴 貸切 個室 HP FB

左/カツオのレア焼き サラダ仕立て¥1,470(ディナーのみ)。カツオの風味を活かしたレア焼きは、にんにく香るマヨネーズソースとにんにくチップを添えて。右/サバのギリシャ風¥300(ランチのみ)。新鮮なサバに炒め玉葱とパセリで風味づけしオープンへ。軽く酸味を飛ばしたワインビネガーの香りがよく合う。

【クーポン券利用特典】 小皿の前菜サービス(食事の方に限る)

こちらもおススメ!!

- 🍷 サバの燻製のスパゲッティ ¥1,380
- 🍷 アジのマリネ ¥1,360

20

観音崎 海駅

夢Dream食堂 ☀️🌙🍷

観音崎/和食



地魚を使った刺身定食やフライ定食を提供しています。

☎️ 046-845-1505
 営 11:00 ~ 16:00(L.O 15:20)
 休 なし 席 70
 所 鴨居4-1226
 P 宴 貸切 個室 HP FB

前/マアジの刺身¥980。奥/マアジのフライ¥980。地元走水で獲れた活きのいいマアジの新鮮さを生かしたメニュー。刺身・フライ共に定食(各1,180円)でも提供している。

【クーポン券利用特典】 お食事された方にドリンクバーサービス

こちらもおススメ!!

- 🍷 地魚刺身定食 ¥1,280

21

酒肴工房

百年の杜



久里浜/居酒屋



前/アジのタイ風南蛮漬け¥680。程よい酸味とナンブラーの香りを染しめるエスニックな一品。地野菜もたっぷり味わえる。奥/炙りメサバ¥680。シンプルに酢と塩のみで締めたサバの味わい深さを堪能して。



化学調味料をつかわない料理を
提供に、本格的な日本酒を
提供する自然派居酒屋！

☎ 046-834-7372
 営 15:00 ~ 23:30 (L.O 23:00)
 休 日 席 17
 所 久里浜1-5-15 2F
 P 宴 飲 個室 HP FB

こちらも
オススメ!!

- 🍷 カツオの竜田揚げ ¥680
- 🍷 マグロの刺身 ¥760

【クーポン券利用特典】 本日の酒肴1品サービス(5名以上で2品サービス)

22

朝獲れ地魚とフグ料理の店

さがみ湾



NEW

野比/和食



左/下浦しんご丼¥1,000。右/サバの刺身と炙り¥850。奥/黄金アジ丼¥850。店主が毎朝港で一尾一尾をじっくり見て選んだサバやアジのみを使用。この時期、脂のり抜群のサバは炙ると輝きを増す。ボリューム満点の丼をぜひお試しあれ。



毎朝、北下浦漁港より直送の地魚
専門店です！

☎ 046-848-1426
 営 10:00 ~ 19:00
 休 不定 席 40
 所 ハイランド4-3-8
 P 宴 飲 個室 HP FB

こちらも
オススメ!!

- 🍷 アジのマリネ ¥400
- 🍷 地魚天丼 ¥600

【クーポン券利用特典】 ふぐコース予約の方1,000円引き(一組につき1名)

23

佐野天然温泉 湯処のぼり雲 食事処

海山十題



衣笠/和食



左/アジの刺身¥680。右/メサバ¥680。長井など市内産の鮮魚を毎日入荷。アジは料理長の丁寧かつ繊細な包丁使いで目にも美しいお造りに。メサバは炙りに変更も可。



温泉で温まった体に美味しいお酒やお食事ください。

☎ 046-851-2617
 営 11:00 ~ 22:30 (L.O 22:00)
 休 不定 席 80
 所 佐野町4-5
 P 宴 貸切 個室 HP FB

こちらもおススメ!!

- ① 地魚のカルパッチョサラダ ¥780
- ② 地アジフライ ¥880

【クーポン券利用特典】生ビール(小グラス)またはソフトドリンク1杯サービス

24

寿司酒家

七福食堂



西海岸/居酒屋



左/マグロのユッケ丼¥842。あっさりした赤身をゴマ油の香りとピリッと辛みの効いた特製タレとあわせて。右/サバの竜田揚げ¥518。カラリと揚げた衣の食感とショウガの風味でサバがより一層美味しくなる。



毎朝長井から新鮮な魚を直接仕入れてます。家族連れ食事だけでも大歓迎!

☎ 046-857-7274
 営 11:30 ~ 14:30 (L.O 14:00)
 17:00 ~ 24:00 (L.O 23:00)
 休 なし 席 74
 所 長坂3-10-16
 P 宴 貸切 個室 HP FB

こちらもおススメ!!

- ① アジの姿造り ¥626

【クーポン券利用特典】全員にグラスビール、またはソフトドリンクを1杯サービス※夜のみ

25

ソレイユの丘

プロヴァンス



(予約のみ)

NEW



西海岸/レストラン



サバーガー¥500(フライドポテト付¥700、ドリンクバー付¥800)。
カリッと揚げた長井水産直送のサバのフライとパンのコラボが楽しい。
トマト、キャベツ、オニオンスライスも一緒に。
※アラカルトメニューのレストランで提供



ゆったりとした店内でハイキングや
アラカルトメニューを堪能できます！

☎ 046-857-2500

🕒 10:30 ~ 16:30 (L.O 16:00)
※夜は予約のみ(時間応相談)

📄 休なし 席 148

📍 所 長井4 ソレイユの丘内

📱 P 宴 飲 酒 HP FB (夜のみ)

こちらもおススメ!!

🍷 マグロ丼 ¥1,200

【クーポン券利用特典】お食事された方にドリンクバーをサービス

横須賀 グルメストーリー 『スカメシフェスタ』

2017年9月18日(月・祝) ▶ 12月10日(日)

～横須賀のグルメを食べて
豪華賞品を当てよう!!～

- よこすか海軍カレー
- 横須賀海上自衛隊カレー
- ヨコスカネイビーバーガー
- ヨコスカチェリーチーズケーキ
- よこすか海の幸

横須賀市内の対象店舗にてシールラリーを開催!

500円以上の飲食をすると、シール1枚(平日はシール2枚!)を店舗にてお渡しします!

抽選で素敵な賞品をプレゼント!シールを集めて、どしどしご応募ください!!

詳しくは [スカメシ](#)

お問い合わせ先

スカナビ①(横須賀観光インフォメーション) TEL:046-822-8301(9:00-17:00)



横須賀の食材が勢揃い。

地元食材を買う＆食べるお店が13店。インフォメーションのサービスも充実！

営 10:00～19:00

P 180台

☎ 046-823-1967

所 新港町6

休 火（祝日の場合は営業）

HP <http://portmarket.cs-yokosuka.com>

漁協直営。東京湾の魚介類なら当店におまかせ 横須賀市東部漁業協同組合

☎ 046-825-8735



店長
佐藤さん

東京湾の各港から届く
鮮魚や海藻類が充実！



長井漁港の朝どれ鮮魚が満載！ 長井水産 ポートマーケット店

☎ 046-884-8444



二本木さん 店長・石渡さん

多くの飲食店が当店から
仕入れています！



佐島漁師直営。浜の活気をそのままお届け。 さじま屋

☎ 046-884-8344



店長
佐藤さん

新鮮な佐島の魚から
様々な加工品まで
取り揃えています。



お店で買う

長井町漁協直営

すかなごっそ・さかな館



すかなごっそ・さかな館

すかなごっそ
さかな館

営 9:30~17:00 休 水(祝日の場合は営業)
 ☎ 046-856-2714 所 長井 1-15-15
 P HP FB



小野さん

獲れたてピチピチの鮮魚を販売！手
 作りのお寿司や刺身、生シラスも
 取り扱っています！
 漁師さんが作った干物も人気！



人気の
地アジにぎり



長井漁港のすぐ横！

長井水産直売センター

営 8:30~16:30 休 火
 ☎ 046-858-1020 所 長井 5-24-7 P HP FB



朝どれの魚をはじめとして旬の魚を取り
 揃えています。お気軽にお立ち寄りくだ
 さい！仕入れ状況に応じてさかなの詰め
 放題やっています！



大好評の
詰め放題！



店長 平森さん 浦島さん 小嶺さん 一ツ谷さん



佐島漁港の目の前！ (株)丸吉商店

 7:30~17:00  休 火
 046-857-2727  所 佐島 2-14-7    



毎日、目の前の漁港で水揚げされる魚を入荷しています！狙い目は10時～11時と15時～16時にフォークリフトで運ばれてくる入札直後の鮮度抜群の魚たち！



町山さん

安田さん

福本さん








木村さん



直販で買う

自分で焼ける！網焼きコーナー 新安浦港鮮魚直販所



 毎週土・日 朝 10 時から    
 046-822-1052
 (横須賀市東部漁業協同組合内)
 所 平成町 3-4

東京湾のとれたて鮮魚！



※荒天や不漁により中止する場合がありますため、電話・ブログで事前にご確認ください。

追浜エリア



汐入エリア



横須賀中央エリア



県立大学エリア



有効期限

2017.10.9

X 利用条件など
詳しくはお店に
ご確認ください

※他との併用は
できません

有効期限

2017.10.9

X 利用条件など
詳しくはお店に
ご確認ください

※他との併用は
できません

有効期限

2017.10.9

X 利用条件など
詳しくはお店に
ご確認ください

※他との併用は
できません

有効期限

2017.10.9

X 利用条件など
詳しくはお店に
ご確認ください

※他との併用は
できません

有効期限

2017.10.9

X 利用条件など
詳しくはお店に
ご確認ください

※他との併用は
できません

観音崎エリア



久里浜エリア



野比・長沢・津久井エリア



衣笠・武山エリア



佐島・林・長井エリア



第14回

よこすか
海の幸
フェア

特典
クーポン券

第14回

よこすか
海の幸
フェア

特典
クーポン券

第14回

よこすか
海の幸
フェア

特典
クーポン券

第14回

よこすか
海の幸
フェア

特典
クーポン券

第14回

よこすか
海の幸
フェア

特典
クーポン券



開催スケジュール



第4期

第15回

2018年2月1日(木)~2月24日(土)

養殖カキ・カワハギ・ノリ・ワカメ

※開催期間や内容に変更が生じる場合があります。

▶ 第16回 よこすかさかな祭り

年に1度
しかない
大人気
イベント!!

- ★地産地消グルメコーナーでは横須賀の新鮮な海の幸が味わえる!
- ★毎回大好評の活気溢れるせり販売や、マグロの踊る解体ショーなど見どころ満載!
- ★お子様やご家族で楽しめるさかなのタッチングプールや、大人気の魚のさばき方教室開催!

無料送迎バスが
臨時運行!

日時

10月1日(日)
7:00~12:00

場所

(株)横須賀魚市場
横須賀市平成町3-5-1

電話

046-825-4111



海の幸フェアの ホームページもご覧ください!

<http://www.city.yokosuka.kanagawa.jp/4440/umisachi/>

よこすか海の幸フェア

検索

- フェア参加店
- フェア食材の紹介
- フェアガイドブックバックナンバー
- 「浜メシ!」レシピ集
- フェアガイドブックに関するアンケート など



▶QRコード
ここからアクセス