



伊良湖の海の魅力満載!! 渥美魚市場を思い切り楽しもう!

セリで入荷した魚を刺身にして販売
貴重な魚、珍しい魚、水揚げの鮮度だから食べられる魚、
季節によって違う旬を味わえる魚などが自慢!!



渥美魚市場で水揚げされた、新鮮な魚介類をはじめ、渥美半島の特産物・野菜・お土産品など、鮮度と価格でご提供。市場手作りの干物の販売も。ここでしか味わえない旬の海の幸が揃います。お土産をはじめ、お家に帰って、簡単調理ですぐに食べれる「魚さばきます」サービスもご利用ください。

お気軽にお声がけ下さい!

「伊良湖港お魚いちば」ならではの!!

「魚さばきます」サービス

① 下処理

- 内臓
- エラ出し
- ウロコ取り

尾頭付きの焼き魚、
魚干などに!

② 切り身

- ぶつ切り
- 二枚おろし
- 三枚おろし

フライ、
ムニエルなどに!

③ お刺身

- 皮引き
- サク
- サクのスライス

海鮮丼、
手巻き寿司などに!

アラが欲しい方、お持ち帰りOKです。

日間賀島

神島

菅島

答志島

篠島

田原市内



近隣の島々から届く
「産地直送」海の恵みの数々...

**伊良湖港
お魚いちば**

Tel.0531-35-6860

●営業時間/10:00~16:00

「魚さばきます」
サービスで
その場で味わえる!
※外でのサービスは別途料金



競り見学



渥美魚市場

Tel.0531-35-6731

●営業時間/9:00~17:00

売り側・買い側、
買い側同士の負けられない
戦いがそこにある!

競りでは、伊良湖はもちろん、日間賀島、神島、菅島、答志島、篠島など、愛知県・三重県の漁師さんから引き受けた新鮮な魚や貝に、「良い値がつくように」と気合の入った競り仕切り役と鮮度・状態を瞬時に見極め「狙った獲物は逃さない」と鋭いまなざしの仲買人との威勢のいい掛け合いが響きます。独特な言い回しでテンポ良く進む掛け合いは、言っていることが聞き取れなくても不思議と見入ってしまう魅力があります。



仲買人

お友達やご近所へ
新鮮魚介類をお土産に!

大手スーパーや首都圏の店頭では
まず買うことが出来ない最高に
新鮮な魚介類をお魚いちばで、
お土産に買うことが出来ます。

※お持ち帰りのための保冷用の梱包資材
は別途費用が必要になります。

経験と確かな勘で勝負所は逃さない!

市場で競りにかけられる魚は、誰でも
買えるわけではありません。水揚げ
された魚の正当な価値を見極めら
れる人だけに買う権利が認められ
ています。それが「仲買人」です。



いちば食堂



お刺身定食

天ぷら定食

煮魚定食

天丼定食

限定定食あり

定食のご飯は
あさりご飯
も選べます。

鮮度抜群! 旬の味覚に舌鼓!

お食事しながら競りが見学できます!

魚市場に隣接されている「いちば食堂」では渥美魚市場で
水揚げされた太平洋、伊勢湾、三河湾の3つの海の
新鮮な魚介類が食べられます。
輸送による鮮度の低下が無い「おいしい魚本来の味」、
板前さんの「アイデアと腕が光る絶品魚料理」を
ぜひ、お召し上がりください。

市場競り
12:30~
火・土曜・祝日は
休み

いちば食堂

Tel.0531-35-6865

●営業時間/11:00~15:00

港から届く鮮度抜群の
季節の魚介類を堪能できる!