

## アクセス



### ●電車でお越しの方

- ◎都営大江戸線「築地市場駅」A1出口より徒歩3分
- ◎東京メトロ日比谷線「築地駅」1番、2番出口より徒歩4分

### ●車でお越しの方

- ◎晴海通りから入り、築地場外市場内「築地川第一駐車場」をご利用ください(有料)

## 店舗情報

- ◎所在地 〒104-0045 東京都中央区築地4-16-2 千社額棟1F
- ◎営業時間 6:00~15:00(水曜日 休)
- ◎TEL・FAX 03-6278-7510

### 出店事業者・本社情報

#### 与力水産株式会社

<http://yorikisuisan.co.jp/>

高知県宿毛市小筑紫町小浦90番地26

(取扱品目)

カツオ、クロマグロ、キンメダイ、イセエビ、セミエビ、メヒカリ、ウツボ、アカムツ、ゴマサバ、その他一般鮮魚

#### 有限会社タカシン水産

<http://www.takashin-suisan.co.jp/>

<https://www.facebook.com/takatoyomaru/>

高知県高知市五台山北タナスカ5021

(取扱品目)

生クロマグロ(ブロック)、ピンチョウマグロ(高鮮度処理・冷凍)、ツケ等マグロ加工品、練り製品、その他

## 銀座にある高知県アンテナショップ「まるごと高知」もご利用ください!

1階「とさ市」では高知の野菜、果物、魚、肉などを使った加工食品を、地階「とさ蔵」では高知県内全19蔵の日本酒と焼酎を販売しています。2階レストラン「TOSA DINI NGおきゃく」では高知の食材を使った料理を提供しています。



所在地：東京都中央区銀座1-3-13オーブプレミア

まるごと高知

検索



# さかな屋 高知家

さかなや こうちけ 店舗のご案内

高知が誇る  
自慢の魚と  
築地から  
お届けします

# 新鮮で旬の高知の魚を直送！

## 高知の魚を築地からお届けします

# 産地直送

### 高知の魚を築地から発信！

「さかな屋 高知家」は、高知県漁協とすくも湾漁協の全面的な協力のもと、高知県からプロの魚屋2社が共同で築地場外市場「築地につぼん漁港市場」に出店しています。太平洋に面する700kmに及ぶ海岸線から水揚げされる、新鮮で旬の魚やエビ、クロマグロなど高知の特色のある水産物をお届けします。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。



目利きが厳選した新鮮で旬の魚やエビ類を卸売市場を経由せず直送しています



### 納得の鮮魚・エビ・クロマグロなどを取り揃えております

- ◎優良衛生品質管理市場に認定の「すくも湾中央市場」など、高知県東西で広く水揚げされる新鮮で旬の鮮魚を店舗に直送しています。
- ◎セミエビやゾウリエビなど特色のある高知県産エビや貝類も得意としています。
- ◎国内でも有数のマグロ養殖に適した漁場とされる高知県西部の養殖クロマグロをはじめ、関連会社が保有・操業する遠洋鮪漁船船上で高鮮度処理したピンチョウマグロを提供します。



高知県産養殖クロマグロも勿論、産地から生で直送しています

### 極上のマグロ握り寿司や県産加工品もご用意しております

- ◎店頭に並ぶ県産養殖クロマグロを職人が店内でネタに加工した、極上の握り寿司をご用意しております。納得の味をご賞味ください。
- ◎生産量で日本一を誇る高知県の宗田節のほか、鯉節など多彩な県産加工品をご用意しております。



### 仕入の目利きが店舗に常駐しています

- ◎地元高知で鮮魚の仕入れに携わった、魚の目利きが店舗に常駐しています。旬の情報など気軽に声を掛けてください。

### 高鮮度処理フィレなど各種加工商材もご相談承ります

- ◎高知本社では、細胞を壊さない最新鋭のプロトン凍結機や超急速冷凍機(アルコール凍結機)を自社加工場に完備し、フィレやポーションなどお客様の要望にお応えできる高鮮度の加工商材をご提案できます。ぜひご相談ください。

鮮魚は内臓処理や三枚おろしなど加工も承ります

飲食店等業務筋の貴店に、産地からダイレクトに直送できます。ぜひご相談ください

高 高知家

築地につぼん漁港市場  
TSUKIJI NIPPON FISH PORT MARKET

