

旬の魚まつり

平成24年3月～平成25年3月

毎月
第4土・日
開催

魚一筋35年

たっぷり
おなじい魚
が新鮮



みんなに
食べられたい

イキのいの魚力を
自慢のウデで

「ぐるーめすき」が開催する
旬の魚まつり！
地元の職人が新鮮な魚を
ウデを振るっておぼきます！

地元漁港
鮮魚直送

初がつお

「目には青葉 山ほどぎす 初鰨」という江戸時代の俳句があるように、古くから人々に愛されてきた初夏の味覚。身が引き締まり、あっさりとした味わいが魅力です。

GW (4/28~5/6) は
初がつおを食べにきて！

おいじく
食べられたい

旬の味わい

旬の新ひろば

新子(メジカ)

メジカ(マルソウダガツオ)の幼魚を新子と呼びます。鮮度が落ちるのが早く、刺身で食べられるのは漁港の近い町のみ。8月9月の限られた時期しか味わえません。もちもち感のある新鮮な新子の刺身を、ブシュカンと醤油でいただくのが最高！

9月には新子まつり開催！

名物カツカツ丼



	三月	桜鯛、赤イカ
六月	イサギ、キハダ	
七月	シイラ、キハダ	
八月	新子(メジカ)	
九月	新子(メジカ)	

旬の食材を地元の職人が
届けるお届けします

匠



毎月変わる旬の食材

※10月以降も、夷りがつおやウツボ、ブリなど美味しい旬の魚を予定しています。詳しくは店頭でご確認ください。

須崎の魚は新鮮で旨い!!

うおどごろ
高知県内屈指の魚所、須崎市においしい魚を食べに来てね!!



魚をさばいて25年以上の目も舌も肥えた職人による「刺身定食」や、タレにこだわった「カツオ丼」が絶品。

美味しい鍋焼きラーメンもあります。



刺身定食
850円～950円
※お刺身は選べます

毎日刺身が絶品!
毎日刺身が絶品!



カツオ丼
700円

絶妙にマッチ!
絶妙にマッチ!
絶妙にマッチ!
絶妙にマッチ!
カツオ丼
700円



市場で新鮮な魚を吟味して仕入れています。魚をさばいてもらって、その場で食べることもできます。今日のおすすめの魚を、ぜひ聞いてみてください。



刺身&鮮魚

獲れたて新鮮な魚と刺身が盛りだくさん。

刺身は 400円～500円



皿鉢 (要予約)
2,500円～

大勢で楽しむならこちらがお得!

みんなで待ちゆうき
一回食べにきいや～



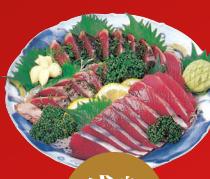
鰹の藁焼きタタキ体験

かつおの本場で、新鮮なかつおをタタク!!
自分でたたいて美味しいくない訳がない!

魚屋のおんちゃんたちから楽しい土佐弁で手ほどきを受けながら、自分の手で鰹をさばき、藁で素快に炙ります。出来たてのアツアツは塩タタキで、冷やしたものは特製タレでいただくのがぐるーめ流。ぜひ体験してみてください!



たたかれる
僕は



盛る
自分で

実施期間	通年
実施時間	11:00～／13:30～
所要時間	約90分（食事込み）
予 約	7日前までに要予約
料 金	2,100円（税込み）
定 員	2～10名（11人以上応相談）

MAP



インターからのアクセス

- 高知方面
須崎東インターから2km、車で約3分
 - 四万十方面
須崎西インターから3km、車で約6分
- 駐車場有（15台 大型2台）

ぐるーめすさき お店情報

営業日	土曜・日曜・祝日 GW(4/28～5/6)は営業)
営業時間	9:00～17:00
電話	090-4472-3998
住所	須崎魚商協同組合（中川） 須崎市桐間南1番地

海の駅 ぐるーめすさき