



勝紀浦州 さし ま ぐ り

勝紀
浦州

紀州勝浦生まぐる販売店マップ



Q 勝浦で水揚げされたまぐろがおいしいのはどうして?

A 延縄(はえなわ)漁法だから。冷凍せず、-0.4~-1.0℃に冷やした魚倉で、新鮮な状態で保存する鮮魚船の漁港だから。勝浦漁港は、延縄漁法による新鮮まぐろの水揚げ日本一。プロの目利きで1本1本買い付けをしているから。

Q まぐろの種類によっておいしい時期の違いは?

A 一年中水揚げされる種類が多いですが、特においしい時期は冬場です。

まぐろの種類	水揚げされる時期	おいしい時期
本まぐろ	3~6月	4、5月
メバチまぐろ	通年	1~3月
キハダまぐろ	通年	2~4月
ピンナガまぐろ	通年	1~3月

Q 生まぐろと冷凍まぐろの違い

A 冷凍まぐろは、冷凍してしまう事により、細胞が破壊され、解凍時に旨味と栄養分がドリップとして流れ出てしまいます。生まぐろには、ドリップがないため、まぐろ本来の旨味を味わうことができます。

Q おいしいまぐろの見分け方

A 冊で売られている時の見分け方は、すじ目が平行に入っているものが最良で次ぎに斜めにはいっているもの(ドリップ(冊のトレーに水が出ているもの)のないもの)。ゼリーの様に透明感があり、ようかんの様にねっとりしているもの。

生まぐる販売店一覧

C1 島水産 天満 30 ☎0735-52-1762
 まぐろ一番.com
 ホームページ
<http://maguro1.com/>
 参照
 10:00~16:00
 土曜日
 2台

C1 北北郡商店 天満 130 ☎0735-52-0826
 まぐろ
 自家製干物
 まぐろの骨焼
 マグロ・カツオのたたき
 (特選限定)
 サンマ(予約限定)
 9:00~18:30
 日曜日
 なし

C2 南大井水産 天満 435-5 ☎0735-52-0084
 まぐろスライス
 まぐろ細切り
 100g単位で販売
 可能。スキんレス
 (皮・血合取り)
 等加工できます。
 10:00~15:00
 水・土曜日
 日曜日
 3台

A4 木下水産物 築地 8-6-5 ☎0735-52-0071
 まぐろ切身、中落ち、たたきなど
 200円パックで販売
 まぐろブロック
 380円/gから
 7:00~17:30
 土曜日、祝日
 5台

B3 スーパーマーケット オークワ 朝日 1-222-5 ☎0735-52-1623
 まぐろの切り売り
 100g 198円~
 地方発送可
 9:00~22:00
 1/1のみ休み
 150台

A3 無人販売 中秀 朝日 1-173-3 ☎0735-52-3777
 中おち
 ハラホ
 なましまし
 角煮
 生豚
 オール200円
 9:00~17:00
 なし
 3台

B4 勝浦海産物センター 築地 5-1-1 ☎0735-52-4545
 まぐろ角煮 945円
 まぐろみじん切 102円
 まぐろの塩 735円
 まぐろの産 787円
 まぐろのかけ 525円
 7:00~17:30
 なし
 20台

B4 堀忠商店 築地 3-3-6 ☎0735-52-0223
 海のハム 945円
 50g 650円
 塩漬刺身 720円
 720ml 2,100円
 8:00~20:00
 日曜日
 なし

C4 カネヨシ水産 北浜 3-105-4 ☎0735-52-2260
 ビン長まぐろ
 スバチまぐろ 等
 8:30~15:00
 土日祝の前日
 第2・4火曜
 あり

B4 株加治安 朝日 4-4-8 ☎0735-52-0274
 びん長すき身
 船凍まぐろ
 (本まぐろ) 等
 8:00~16:00
 1/1のみ休み
 150台

B4 中虎商店 勝浦 417 ☎0735-52-0252
 まぐろ角煮 1ヶ
 まぐろみじん切 1冊
 1,050円
 刺身まぐろ 製
 アラビ、サザエ、
 炬燵、伊勢エビ
 7:00~19:00
 1/1のみ休み
 10台

B4 まぐろ おおい 勝浦 485 ☎0735-52-2780
 勝浦産まぐろ
 めばち
 きはだ
 びんちょう
 7:00~17:00
 不定休
 2台

まぐろ体験 CAN

勝浦漁港に水揚げされたまぐろ等を利用した、水産物の加工体験施設です。まぐろ缶詰づくり体験、ひものづくり体験、まぐろ料理づくり体験の3つのメニューがあります。3日前までに予約が必要。お問合せ・申込みは、勝浦漁業協同組合(0735-52-0951)またはまぐろ体験 CAN 直通電話(0735-52-0977)へ。

紀の松島

勝浦港周辺には、130ほどの大小さまざまな奇岩が点在しており、日本三景の松島に匹敵する美しさから「紀の松島」と称されています。ラクダ島やライオン島など、名前どおりユニークな形の岩々が見る人を飽きさせません。遊覧船が運航しております。時刻表・料金等お問合せは紀の松島観光株式会社(0735-52-8188)へ。

B1 お食事処 かいほみ 那智山 712 ☎0735-55-0313



- 照野そば・めはり定食 1,200円
- 鶏なんばん 1,100円
- 9:00 ~ 17:00
- 不定休
- 13台

まぐる丼定食 1,500円
美味い食材を美味しく状態のまままぐる丼にしました。日本の海のお土産で食べるまぐる丼はまた格別です。



A2 隠いずる紅の宿 勝浦観光ホテル 天満 1530 ☎0735-52-0750



- 海鮮蒸し料理 8,400円～
- 紅金席 10,500円～
- 半席予約
- 17:00 ~ 21:30
- 不定休
- 40台

会席料理 (要予約) 6,300円～
当座名物まぐるのかぶと焼きは想像以上の大きさで大好評。本場のまぐるや照野牛等、地元食材にこだわります。



A3 味処 ゆや 朝日 2-248 ☎0735-52-5577



- 趣 ゆや定食 1,350円
- 夜 鮮魚 1,800円
- おすすめコース(要予約) 4,000円
- 11:30 ~ 14:00
- 17:00 ~ 22:00
- 月曜日
- 5台

節のカルパッチョ 1,800円
地元のお客様が多くて、値段も手頃で、明るく感じの店です。通り合せでも6〜7種類の盛り付け楽しめます。



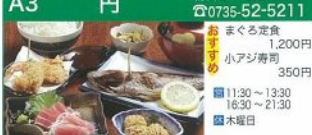
B3 お食事処 花野 天満 844-3 ☎0735-52-0507



- 各種定食あり
- 写真準備中
- 11:30 ~ 14:00
- 17:00 ~ 22:00
- 不定休
- 8台

まぐる丼 1,000円～
とびっきり新鮮なマグロを使った創作料理。安くても旨い本物の味。

A3 円 朝日 2-82-1 ☎0735-52-5211



- まぐる定食 1,200円
- 小アジ寿司 350円
- 11:30 ~ 13:30
- 16:30 ~ 21:30
- 木曜日
- 10台

円定食 1,800円
新鮮な地魚を使用(焼魚か煮魚)、生軸造り、珍味などボリューム満点の定食です。



A4 料亭 緑 築地 8-8-1 ☎0735-52-7022



- 大トロ刺し 1,780円
- 大トロあぶり刺し 1,780円
- 17:00 ~ 23:00
- 去月夜日は 11:00 ~ 14:00あり
- 水曜日
- 15台

カマトロステーキ 1,380円
ジュシーなカマを鉄板で焼き上げました。とろける美味しさです。



B1 那智ねぼけ堂 市野々 3434-1 ☎0735-55-0031

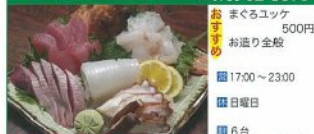


- まぐる刺身定食 1,570円
- 釜飯 1,050円～
- 元祖黒船ソフト 300円
- 8:15 ~ 17:00
- 不定休
- 乗用車 50台
- バス 15台

まぐる丼 1,050円
勝浦漁水揚げのまぐるのみ使用、仲間から夏分が直接仕入れ提供しております。まぐるのモチリした食感をお楽しみ下さい。



B2 吾作 天満 697-1 ☎0735-52-3878



- 海鮮蒸し料理
- まぐるユッケ 500円
- お造り全席
- 17:00 ~ 23:00
- 日曜日
- 6台

お造り盛合わせ 1,800円
町の中心から離れていますその分静打ちがあるようがんばっています。



A3 サンタ 朝日 2-239 ☎0735-52-6624



- フリーダイヤル 0120-043-274
- じゃばらスイーツ
- 勝浦のまるちゃん
- 6:30 ~ 19:30
- 日・祝祭日
- あり

まぐるサンド (土曜日限定) 450円
日本唯一のじゃばらスイーツの販売店! まぐるを形どったかわいチョコパン「勝浦のまるちゃん」は人気です。



B1 那智かまぼセンター 市野々 3917 ☎0735-55-0088



- まぐる丼 800円
- まぐるカツ 300円
- 11:00 ~ 20:00 (休日は12:00～)
- 年中無休
- 25台

まぐるコロッケ 300円
勝浦産まぐるをふんだんに使い、まぐるの本場勝浦だから味も変わるほんまもをご提供。



C1 喜八 浜ノ宮 392-1 ☎0735-52-6534



- 上にぎり 1人前 1,575円
- 特上にぎり 1人前 2,625円
- 11:30 ~ 13:00
- 17:30 ~ 20:00
- 火曜日
- 6台

まぐる尽くしにぎり 5,250円
マグロのにぎりを一度に楽しめる「マグロ尽くしにぎり」が自慢の逸品。



B3 サンかつら 天満 803-3 ☎0735-52-4750



- 焼のホホホステーキとお刺身定食 2,730円
- 調理長おまかせ「おもてなし会席」 4,200円
- 12:00 ~ 15:00
- なし
- 40台

サンかつり日帰りプラン (限定5組様)
お昼のお得なプラン! 料理+温泉+入浴(15時～) 貴重なホホホと新鮮なまぐる 食べくららんじ! 15名様以上カラオケ、送迎、資料サービス。



B3 大漁 北浜 3-56 ☎0735-52-2388



- 焼そうめん 800円
- コロッケ
- 17:00 ~ 21:00
- 日曜日
- なし

まぐる納豆丼 1,000円
料理はお客さんの注文でおまかせ料理の数々、地元民が愛する地元の情報発信源。



B3 ひろ吉 北浜 2-3 ☎0735-52-6196



- あじパテラ 1,100円～
- ジュシーだし巻き子 700円
- 17:00 ~ 22:00
- 火曜日
- 4台

生まぐる刺身お造り5種 2,000円
地元で揚がった! 旨いものを仕入れるのがこだわり!



B3 中国料理 摩天楼 北浜 1-16 ☎0735-52-0099



- マグロと芝えびのチリソース煮 1,200円
- カニレギュラー 850円
- 11:30 ~ 14:00
- 17:00 ~ 22:00
- 火曜日(祭日を除く)
- 6台

まぐるラーメン 850円
本格中華料理をめざしています。まぐるを使った中華料理も美味しいです。フカヒレ料理もgood!



紀州勝浦生まぐる飲食店マップ

勝浦広域マップ



生まぐろの種類 画 福井正二郎 日本魚類図鑑より



クロまぐろ



メバチまぐろ



キハダまぐろ



ピンナガまぐろ



クロまぐろ (通称本まぐろ)

漁獲量が少なく、「黒ダイヤ」の異名をもつ高級まぐろの代名詞。日本近海、大西洋、地中海などで捕れる最高級品。大きいものでは体長3メートル、体重約500キログラムに達する。

メバチまぐろ (バチ、ダルマ)

目が大きく、パッチリとしていることからこの名がついた。刺し身の材料となるまぐろの漁獲で最も多く、比較的温かい海域で捕れる。日本人が口にするすしだねの多くがメバチだ。生のメバチまぐろは格別の味わい。大きいもので体長2メートル、体重200キログラムに達する。

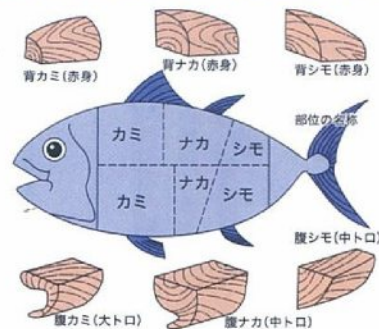
キハダまぐろ (キワダ)

肌が少し黄色がかったまぐろ。身はピンクで、赤身とトロの区別がない。肌の色の変化が少ないため、刺し身のほか、缶詰、魚肉ソーセージに加工されることが多い。大きいもので体長1.8メートル、体重100キログラムに達する。

ピンナガまぐろ (ピンチョウ、トンボ)

まぐろの中では小型で、胸びれが長い。地元の食卓で最もポピュラーな生トンボの刺し身はもちもち感が特徴。旬は脂がのって格別。すしだねとしても使われる。ピンチョウ、トンボとも呼ばれる。体長1.4メートル、体重40キログラム程度。

紀州勝浦の生まぐろの部位



発行日 2010年4月発行

掲載情報は発行日現在の内容で記載のメニューや価格等については変更される場合がありますことご了承下さい。またその日の仕入れにより、写真と異なる場合があります。

那智勝浦町へのアクセス

JR

○京都——新大阪——天王寺——紀伊勝浦 (京都から特急で約4時間)
(大阪から特急で約3時間20分)

○名古屋——紀伊勝浦 (特急「ワイドビュー南紀」で3時間30分)

お車で

○大阪 阪神 松原JCT 西名阪 郡山IC — R24/169 吉野 — R169 熊野
— R24 五条 — R168 新宮
— 阪和・海南湯浅御坊道 南紀田辺IC — R42 串本
○名古屋 東名阪 関JCT 伊勢自動車道 勢和多気JCT 紀勢自動車道 紀勢大内山IC — R42 新宮

バスで

○東京(池袋東口)——勝浦温泉 約11時間

三重交通(株)(新宮営業所) TEL 0735-22-5268



●各種お問い合わせ

タクシー

(株)クリスタルタクシー(勝浦営業所) TEL 0735-52-0444
熊野第一交通(株)(勝浦営業所) TEL 0735-52-2358

路線バス・定期観光バス

熊野交通(株)(勝浦営業所) TEL 0735-52-0028

観光案内

那智勝浦町観光協会 TEL 0735-52-5311

宿泊案内

南紀勝浦温泉旅館組合 TEL 0735-52-0048

那智勝浦町観光地魅力アップ推進委員会 (那智勝浦町役場観光産業課内)

〒649-5392

和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地 7-1-1

TEL 0735-52-0555