

勝紀
浦州

おまかせ
すし

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、延縄漁法による生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 生まぐる 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。生まぐるには、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入っているもの。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としているもの。

生まぐる販売店一覧

C1 ① 島水産 天満 30 ☎0735-52-1762
 まぐる一番.com
 ホームページ
<http://maguro1.com/>
 参照
 10:00~16:00
 土曜日
 2台

旨い生まぐるにこだわって販売しております。ブロック、短冊で予算に応じて、全国へ宅配致します。

B3 ④ スーパーマーケット ショッピングパーク オークワ 朝日 1-222-5 ☎0735-52-1623
 生まぐる切り売り
 100g 198円~
 地方発送可
 9:00~22:00
 1/1のみ休み
 150台

勝浦生まぐるを中心にお好きなだけ切り売り販売しております。指定日発送もできます。

B4 ⑦ 勝浦海産物センター 築地 5-1-1 ☎0735-52-4545
 まぐろ角煮 945円
 まぐろみりん干し 1,050円
 まぐろの目玉 735円
 まぐろ酒蒸 787円
 まぐろふりかけ 525円
 7:00~17:30
 日曜日
 20台

勝浦海水揚げの新鮮鮪で製造された品々、何でもあります。生まぐる刺身用(時価)の切り売り致します。

B4 ⑩ (株)加治安 築地 4-4-8 ☎0735-52-0274
 おびん長すき身 945円
 船凍まぐる(本まぐる)等 1,050円
 7:00~17:00
 第2第4火曜、毎週土曜
 3台

市場で落札後工場解体。解体作業見学可(要問合せ)地方発送代引可。

C1 ② 北北郡商店 天満 130 ☎0735-52-0826
 まぐる
 自家製干物
 まぐろの胃袋
 マグロ・カツのタタキ(時期限定)
 サンマ寿司(時期限定)
 9:00~18:30
 日曜日
 なし

地元の方も認める「まぐる屋」。さらに良心価格で。場所はバイパスを下りて右に(R42沿い)。地方発送・代引き発送あり。

A3 ⑤ 無人販売 中秀 朝日 1-173-3 ☎0735-52-3777
 おおちハラボ
 おさしみ
 角煮
 生筋
 オール 200円
 9:00~17:00
 日曜日
 3台

安い、新鮮、手軽さをモットーにマグロを販売しています。元祖、マグロ無人販売所です。

B4 ⑧ 堀忠酒店 築地 3-3-6 ☎0735-52-0223
 海のハム 50g 650円
 地酒熊野三山 720ml 2,100円
 8:00~20:00
 日曜日
 なし

地酒・梅酒・和歌山の果実酒など試飲できます。日曜日「にぎわい広場」に出店しています。地方発送できます。

B4 ⑪ 中虎商店 勝浦 417 ☎0735-52-0252
 まぐろ角煮1ヶ 945円
 まぐろみりん干し1籠 1,050円
 刺身まぐる 時価
 アフビ、サザエ、炬貝、伊勢エビ
 7:00~19:00
 1/1のみ休み
 10台

新鮮な美味しい刺身用まぐる。時間があえばまぐるの解体を店頭で御覧になれます。宅配もやっております。

C2 ③ (有)大井水産 天満 435-5 ☎0735-52-0084
 メバチ、キハダ、ピンチョウ
 細切り・スライス・スキンス
 各種少量調理可
 10:00~17:00
 土曜日・祝日の前日
 隔火曜日
 3台

スーパー、生協さんに出荷しています。一般の方にも販売していますので、お気軽にお立ち寄り下さい。

C4 ⑥ カネヨシ水産 北浜 3-105-4 ☎0735-52-2260
 ビン長まぐる
 メバチまぐる 等
 8:30~15:00
 土日祝の前日
 第2・4火曜
 あり

勝浦市場の仲買人ですので、商品は安いです。日曜はにぎわい広場でも販売。全国へ宅配可(送料別途)。

A4 ⑨ 生まぐるセルフ販売所 木下水産物 築地 8-6-5 ☎0735-52-0071
 生マグロ刺身、中落ち、たたきなど
 200円パックで販売
 生マグロブロック
 380円/gから
 7:00~17:30
 土曜日、祝日前日
 5台

もちもちした生まぐるを販売しています。厳選した生まぐるです。本物の味をお楽しみ下さい。全国宅配いたします。

B4 ⑫ まぐる おおい 勝浦 485 ☎0735-52-2780
 勝浦産生まぐる
 めばち
 きはだ
 びんちょう
 7:00~17:00
 不定休
 2台

鮮度抜群の勝浦産生まぐるにこだわります。全国地方発送できます。

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 1 お食事処 かいほみ 那智山 712 ☎0735-55-0313
 原野そば めはり定食 1,200円
 鴨なんぼん 1,100円
 9:00~17:00
 不定休
 13台

まぐる丼定食 1,500円
 美味しい食材を美味しい状態のまままぐる丼にしました。日本一の海のお膝元で食べるまぐる丼はまた格別です。



C1 4 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。



A3 7 味処 ゆや 朝日 2-248 ☎0735-52-5577
 昼 ゆや定食 1,350円
 夜 鮭刺身 1,800円
 おすめコース(要予約) 4,000円
 11:30~14:00
 17:00~22:00
 月曜日
 5台

鯖のカルパッチョ 1,800円
 地元のお客様が多くて、値段も手頃で、明るい感じの店です。盛り合わせも6~7種類の盛り付けで楽しめます。



B3 10 お食事処 花野 天満 844-3 ☎0735-52-0507
 ジャンボえび天丼 900円
 伊勢えび天丼 1,500円
 サービスランチ 500円
 11:00~14:00
 17:00~22:00
 火曜日
 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。安くて旨い本物の味。



A3 13 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
 有

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



B3 16 ひろ吉 北浜 2-3 ☎0735-52-6196
 あじバター 1,100円
 ジューシーだし巻玉子 700円
 17:00~22:00
 火曜日
 4台

上まぐる入地元の魚介盛り合わせ 2,000円
 地元で揚がった1番いいものを仕入れるのがこだわり!



B1 2 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

生まぐる丼 1,050円
 勝浦港水揚げの生まぐるのみ使用、仲買から必要分だけ直接仕入れ提供しております。生まぐるのもっちりした食感をお楽しみ下さい。



A2 5 悪い紅の宿 勝浦観光ホテル 天満 1530 ☎0735-52-0750
 海鮮蒸し料理 8,400円~
 紅会席 10,500円~
 ※要予約
 17:00~21:30
 不定休
 40台

会席料理(要予約) 6,300円
 当館名物まぐるのかぶと焼きは想像以上の大きさで味で好評。本場のまぐるや熊野牛等、地元食材にこだわります。



A3 8 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
 勝浦のまぐるちゃん
 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いうちよコパン「勝浦のまぐるちゃん」は人気です。



B3 11 サンかつら 天満 803-3 ☎0735-52-4750
 ●鯖のホホ肉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

サンかつ日帰りプラン(限定5組様要予約)
 お屋のお得なプラン!料理+温泉入浴(15時~)貴重なホホ肉と新鮮まぐる 食べてくらし♪15名様以上カラオケ、送迎、室料サービス。



B3 14 勝浦テイクアウトレストラン 朝日 3-7-1 ☎0735-52-6600
 まぐる盛り 780円~1,500円
 日替定食あり
 10:00~14:00
 17:00~18:00
 年中無休
 30台

まぐる丼 980円
 とんぼしび・メバチマグロ等旅行者に喜ばれるまぐるを提供。温泉のあるビジネスホテル。



A4 17 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
 土日祝日は11:00~14:00あり
 水曜日
 15台

カマトロステーキ1,380円
 ジュー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 3 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(火曜は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、生まぐるの本場勝浦だから味わえるほんまもんをご提供。



B2 6 吾作 天満 697-1 ☎0735-52-3878
 まぐるユッケ 500円
 お造り全般
 17:00~23:00
 日曜日
 6台

お造り盛り合わせ 1,800円
 町の中心から離れていますがその分打ちがあるようがんばっています。



A3 9 回転寿司 うず潮 朝日 4-103 ☎0735-52-7700
 海の生ハム2貫 290円
 中トロ2貫 525円
 11:00~21:00
 火曜日
 20台

生まぐる(勝浦産)2貫 290円
 その日に水揚げされた鮮度抜群のマグロをデカネタで提供。勝浦唯一の回転寿司。



B3 12 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、地元民が集う地元の情報発進源。



B3 15 中国料理 摩天楼 北浜 1-16 ☎0735-52-0099
 えびのチリソース煮 1,200円
 まぐるの唐揚げ(原産地) 850円
 カニ入りレストラン(No.1) 850円
 11:30~14:00
 17:00~22:00
 火曜日(祝日なら営業)
 10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!



A4 18 網元 築地 8-6 ☎0735-52-1239
 お造り定食 1,890円
 くら定食 1,890円
 11:00~13:30
 17:00~20:00
 星無休、夜不定休
 あり

海鮮丼 1,680円
 地元でとれた季節の魚を特製のタレで味つけしました。



紀州勝浦生まぐる飲食店マップ

勝浦広域マップ





勝浦駅周辺
マップ

おいしいまぐろを食べた後は、足湯でほっと一息。

海乃湯 勝浦漁港隣
勝浦湾を一望できる

滝乃湯 JR紀伊勝浦駅隣

鮪乃湯 勝浦漁港前

にぎわい広場

朝市 毎日 午前8時～午前11時

干物・魚介類、みかん・野菜、郷土料理等を販売しています。

D2 江戸安 築地7-2-2 ☎0735-52-1280

おすすめ まぐるステーキ丼 (新メニュー) 1,400円

おすすめ 11:00~14:00 17:00~22:00

おすすめ 水曜日 (祝日なら営業) 休3台

鮪定食 2,100円
創業50年の老舗です。勝浦沖でとれた生鮪を使っています。おみやげ用に鮪の胃袋も取り扱っています。

G1 めはり寿司 二代目 築地2-2-6 ☎0735-52-1670

おすすめ まぐる定食 1,050円
おすすめ めはりずし定食 1,050円

おすすめ 11:00~21:00

おすすめ 不定休 休2台

二代目定食 1,300円
めはりずしもまぐる丼も食べたい方におすすめ! まぐる・豚・玉ネギの串かつ付。

F3 まぐるお食事 竹原 築地4-3-23 ☎0735-52-1134

おすすめ まぐるの内臓料理一品 630円
おすすめ 目玉煮付け 840円
おすすめ 尾ビレ 630円

おすすめ 11:00~14:00 17:00~21:00

おすすめ 日曜日は14:00まで 休3台

まぐる定食 1,575円
トロや赤身の盛り合わせは一度食べると忘れられない絶品。まぐるの内臓料理もおすすめ。全室禁煙。カウンター席のみ。

G3 まぐる三昧 那智~Nachi~ 築地2-3-10 ☎0735-52-1046

おすすめ まぐる丼 940円
おすすめ ダブルまぐる丼 940円

おすすめ 11:30~15:00 (L.O.14:30) 17:30~23:00 (L.O.22:30)

おすすめ 不定休 休6台

まぐるづくし定食 1,480円
フレンチと和の技法を用いた今までにない新しいまぐる料理を提供いたします。丼・刺身の和食もご用意。

H3 中国料理 大将閣 勝浦398-1 ☎0735-52-0310

おすすめ 鮪入りコロッケ1個 250円
おすすめ 鮪生春巻 500円

おすすめ 11:00~14:00 17:00~

おすすめ 不定休 休6台

石焼マグロピビンバ 1,050円
地元であがったまぐるを中華風にアレンジした創作料理多数。

F4 いろは寿司 築地4-3-1 ☎0735-52-0760

おすすめ まぐるの胃バスター炒め 500円
おすすめ イルカさしみ 1,000円
おすすめ 上寿司 1,500円

おすすめ 11:00~13:30 16:30~23:00

おすすめ 水曜日 休なし

海鮮丼 1,000円
近海生まぐるを扱い、まぐるの胃、くじらも扱っています。料金明記で安心です。

F1 bodai(母大) 築地5-1-3 ☎0735-52-0039

おすすめ 生まぐる刺身とアボカド 1,600円
おすすめ 鮪味噌和え 450円
おすすめ まぐる茶漬 450円
おすすめ まぐるユッケ

おすすめ 11:00~14:00 17:00~23:00

おすすめ 火曜日 休3台

鮪中とろカツ定食 1,500円 (単品1,300円)
勝浦産生まぐる使用。とろける食感。小気味良く揚がった衣はとってもジューシー! 食べられるのは当店だけ☆

F2 川柳 築地4-3-27 ☎0735-52-0860

おすすめ 漁り定食 1,400円~
おすすめ サマア寿司 700円~

おすすめ 8:00~16:00

おすすめ 不定休 休なし

鉄火丼 1,050円
勝浦港で水揚げされた新鮮で大きな生マグロがたっぷりとのせられた美味な丼。

F3 八雲鮪本店 築地4-3-24 ☎0735-52-2688

おすすめ 上にぎり 2,100円
おすすめ 鮪赤身にぎり (5貫) 1,500円
おすすめ くじら漁り 2,500円~
おすすめ 特選生めばちマグロ 17:30~

おすすめ 11:30~14:30 17:30~

おすすめ 不定休 休なし

特上にぎり 3,000円
地元であがった新鮮な旬のネタを中心にとびつきり美味しい本物の味。

G3 和食 焼肉 たつみや勝浦店 築地1-1-14 ☎0735-52-6620

おすすめ まぐるハンバーグ 500円
おすすめ まぐるかぶと焼 2,000円
おすすめ まぐる丼 900円

おすすめ 11:00~14:00 17:00~23:00

おすすめ 水曜日の昼 休2台

まぐる腹身塩焼 500円
まぐるはもちろん、まぐるかぶと焼、腹身塩焼、まぐるハンバーグ等まぐる料理の他クジラ料理もできます。まぐる、クジラ地方発送できます。2,000円以上の場合は5%引き。(休3台) (6,000円以上)

H3 お食事処 桂城 勝浦398-11 ☎0735-52-1845

おすすめ 鮪カマ塩焼 800円~
おすすめ 那智勝丼 1,000円

おすすめ 11:30~14:00 17:00~22:00

おすすめ 月曜日・第4日曜日 休4台

鮪定食 (鮪カマ焼別注) 1,500円
漁り・揚げ物・鉄板焼き・鮪汁又は鍋物と鮪づくし。鮪頭の解体料理やっています。(要予約)

F4 木下鮮魚店 (木下商店) 築地2-4-10 ☎0735-52-0573

おすすめ まぐる定食 1,500円
おすすめ サザエつば焼3ヶ 1,000円

おすすめ 8:00~17:00 (販売6:00~18:00)

おすすめ 年中無休 休10台

近海生まぐるお祝いみじん削り 1,000円
生け簾のある店内でまぐる・イセエビなど新鮮魚介のお食事ができます。持ち帰り・地方発送可。

F1 お食事処 大和 築地4-2-1 ☎0735-52-5738

おすすめ 大和漁り定食 1,600円
おすすめ さんま寿司 (お持ち帰り) 450円

おすすめ 10:00~17:00

おすすめ 不定休 休なし

絶品生まぐる丼 1,000円
店主が自信を持って提供するこだわりの絶品生まぐるを是非! お持ち帰り可。全席禁煙!!

H2 八雲鮪勝浦店 勝浦371-21 ☎0735-52-3101

おすすめ 上にぎり 2,100円
おすすめ 並にぎり 1,050円

おすすめ 12:00~13:30 17:30~20:30

おすすめ 水曜日 休なし

特上にぎり 3,000円
地元であがったもちもちの生まぐるをはじめ活きの良い魚を使っています。

F3 井藤かまぼこ店 築地3-3-14 ☎0735-52-0413

おすすめ まぐるダンゴ 350円
おすすめ 揚げ売天ぷら 80円~
おすすめ 地方発送可

おすすめ 9:00~17:30

おすすめ 不定休 休1台

まぐる巻 650円
勝浦港で水揚げされた鮪を使用した蒲鉾を販売しています。揚げたてのひらたなごも人気です。

G3 ステーキハウス ひのき 築地1-1-13 ☎0735-52-5550

おすすめ ミックスハンバーグ ティナー 2,000円
おすすめ まぐるステーキ ランチ 1,500円
おすすめ ティナー 2,000円

おすすめ 11:30~14:00 16:30~21:00

おすすめ 月曜日 休4台

ミックスハンバーグ (お肉料理) ランチ 1,500円
目の鉄板でバージンオイルで焼き、ポン酢としょうゆたれでお召し上がりいただけます。少し値段を下げたからとてよく出てよこんでいただいています。

G3 お食事処 おがわ 築地2-4-3 ☎0735-52-5602

おすすめ まぐる電田揚 1,050円

おすすめ 11:00~14:00 16:00~22:00

おすすめ 水曜日 休1台

まぐるステーキ 1,600円
近海の生マグロを使用し、外はこんがり中はもちもちの食感。鮪ハハリ鍋、電田揚げ、イルカの刺身も好評です。

H5 十割そば 森本屋 勝浦451 ☎0735-52-4578

おすすめ 十割そば 700円
おすすめ ミニマグロ丼とざるそばセット 1,300円

おすすめ 11:00~14:00 17:00~20:00

おすすめ 第2・4火曜日 休5台

まぐる丼 (十割そば別注) 900円
新鮮で柔らかく旨みのある生まぐるの刺身を、新鮮な醤油と、とろける卵でとじてボリュームたっぷり。居酒屋メニュー130種。

F1 ほんまもんまぐる丼の店 山賀 築地4-2-1 ☎0735-52-3117

おすすめ 中おち丼 1,200円
おすすめ 特製ネギトロ丼 1,500円

おすすめ 10:00~18:00

おすすめ 不定休 休なし

ミックス丼 1,500円
マグロ・中おち・中トロ・ネギトロ・アオリイカの5種類が入ったミックス丼です。

F3 まぐる料理 ますだや 築地5-2-14 ☎0735-52-7466

おすすめ まぐる春巻 1,050円
おすすめ まぐるシューマイ 650円
おすすめ まぐる和風ステーキ

おすすめ 11:00~14:00 16:00~21:00

おすすめ 火曜日 休3台

まぐる石焼ユッケ(スーフ) 1,250円
ユッケ風のまぐるに特製ピリ辛タレをからめ熱々の器でおこげ絶品。お土産用まぐるセットもあります。

F3 鳥羽山 築地4-4-1 ☎0735-52-0221

おすすめ 煮魚定食 1,500円
おすすめ まぐろに并 1,730円
おすすめ 盛合せ定食 1,570円

おすすめ 11:00~17:00

おすすめ 水曜日 休2台

まぐる丼 1,360円
隣接の鮮魚店が経営のため鮮度抜群。鮪・地魚持ち帰り・地方発送可。

G3 繁栄寿司 築地1-1-9 ☎0735-52-6162

おすすめ 郷土料理のさんまずし
おすすめ めはり寿司

おすすめ 10:00~18:00

おすすめ 水曜日 休なし

まぐるのにぎり1貫 120円より
低価格で提供しております。お持ち帰り専門です。

F4 串揚げ一品料理 花月 築地4-4-8(2階) ☎0735-52-7418

おすすめ まぐる漁り 1,500円
おすすめ まぐる焼きそば 700円

おすすめ 17:00~23:00

おすすめ 月曜日 休なし

まぐる丼 1,200円
特製手作りのゴマだれを使ったおいしいまぐる丼です。まぐるぎょうざは焼き、揚げ、水ぎょうざもあります。

F1 居酒屋 美香 築地4-1-1 ☎0735-52-9656

おすすめ めちやうミンチカツ 500円
おすすめ 美香日替わりランチ 1,000円~

おすすめ 月火水 18:00~23:00 金土日 9:00~15:00 18:00~23:00

おすすめ 木曜、第3水曜 休

鮪とトマトバジルカルパッチョ 1,500円
鮪のカツ玉丼、地元の鮪を新鮮なままフライして、とろける卵でとじてボリュームたっぷり。居酒屋メニュー130種。

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。

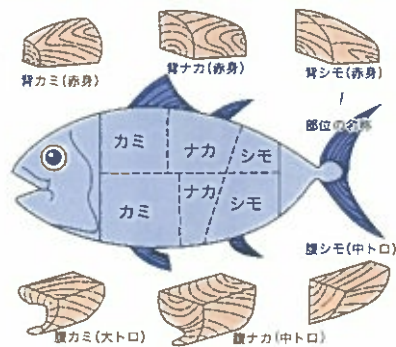
キハダまぐろ (キワダ)

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。地元で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



2011年6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)
(新大阪から特急で約3時間50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
 - 大阪 — 阪和 — 海南湯浅御坊道 — R24 — 五条 — R168 — 新宮
 - 大阪 — 阪和 — 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
- 勝浦温泉 (約4時間半)

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