

気仙沼旬のお魚カレンダー

- 春** ホタテ、わかめ、昆布、めかぶマス、あさり
- 夏** 初かつお、あわび、もうかざめまかじき、うに、するめいかまんぼう、ほや
- 秋** さんま、戻りかつお、めかじき秋鮭、さば、いくら、あなごまぐろ、するめいか
- 冬** どんこ、びんなが、平目、たらカレイ、ぶり、牡蠣、たこ

イベントスケジュール

- 【1月】お魚いちば初売り
- 【5月】GW大売出し
- 【8月】気仙沼みなとまつり
- 【10月】ベジフルさんままつり～海と大地の恵みの収穫祭～
(お魚いちば駐車場特設会場にて、さんまの炭火焼のお振る舞い、他)



お子様に大人気「トマトすくい」



さんまの炭火焼き お振る舞い

【12月】ONE-LINE

(気仙沼クリスマスイルミネーションプロジェクト)

【12月】年末大売出し・大抽選会



まぐろの解体ショー

交通のご案内



お車で利用の場合

仙台	東北自動車道 約90km	一関I.C	国道284号線 約75分	気仙沼
仙台	三陸自動車道 約80km	桃生津山I.C	国道45号線 約90分	気仙沼

JRで利用の場合

東京駅	東北新幹線 約2時間30分	一ノ関駅	大船渡線 快速約75分	気仙沼駅
盛岡	東北新幹線 約40分	一ノ関駅	大船渡線 快速約75分	気仙沼駅

気仙沼駅よりタクシーで5分



気仙沼 お魚いちば

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2-13

tel.0226-29-6233 fax.0226-29-6226

✉shopmaster@osakana-ichiba.net

http://osakana-ichiba.net/

年中無休・営業時間／8:00～18:00 (11月～3月は8:00～17:30)
無料駐車場完備／乗用車100台・大型バス6台

観光バス、団体のお客様へ

- ・お立ち寄り大歓迎。大型バス駐車場完備。
- ・団体様のお食事もお歓迎。(要予約/予算に応じたメニュー対応可)



海は目の前 三陸の
とれたてお魚せいぜい
さんまカツオにメカジキまぐろ
とれたて新鮮 ご家庭に
気仙沼 気仙沼 お魚いちば



水揚げされたばかりの新鮮な海の幸がいっぱい…
鮮度と味にこだわったリーズナブルなお食事処も営業中。



港町レストラン



魚屋が
吟味した
新鮮素材！

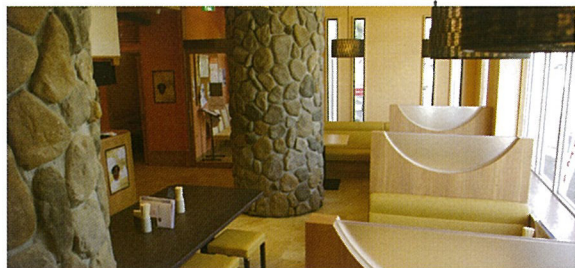
気仙沼の旬をご賞味ください。

鮮の人気ランキング

- No.1 海鮮丼 (旬のお魚五点盛り、リーズナブルな価格で)
- No.2 港町丼 (ちょっと贅沢に…)
- No.3 気仙沼チャンポン (魚介の旨みたっぷり)

その他おすすめ MENU

- ◎ ふかひれラーメン (名物ふかひれ料理、姿煮・丼もごございます。)
- ◎ 刺身定食 (鮮度バツグンお刺身五点盛り)
- ◎ あぶりさんま棒寿司 (第42回農林水産祭天皇杯受賞商品を棒寿司にしました。)



港が見えるお席もごございます。

席数 70 席 / 個室 4 室あり
営業時間 10:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)



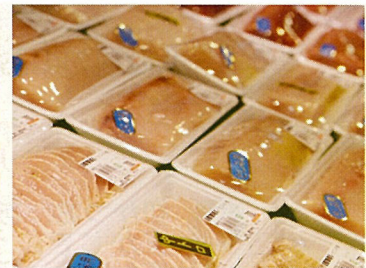
一本釣りの鮮かつお



三陸産 活ほたて



海のパイナップル「ほや」



新鮮なお刺身各種



地方発送
承ります

お買い物しすぎても安心！
その場で発送いたします。
ご自宅用、ご贈答用を、指定の上
お申し付けください。



9月～11月に水揚げされた旬のサンマを、特製の甘酢に漬け込み皮面を軽くあぶり食べやすくしました。そのままお刺身でも、棒寿司にしてもお楽しみいただけます。



気仙沼名物 ふかひれスープ

世界一の品質と称される気仙沼産のふかひれは、風土を生かし、熟練した職人たちが手間を惜まず丹念につくり、ブランドに育て上げてきました。その生産者の想いを詰め込んだ逸品です。

海の幸が勢ぞろい！

水揚げ量日本一を誇るカツオやメカジキをはじめ、さんま、わかめ、鮭、まぐろ、ホタテなど、気仙沼港に水揚げされる旬のお魚が所狭しと並んでいます。



マーメイドブランドのお土産品、ギフト商品も多数取り揃えております。

