

魚介
・
鮮魚店

食の宝庫
寿都の海の幸



桜鱒
(さくらます)

真鱈
(またら)

真鯮
(まほっけ)

小女子 (こうなご)

寿都の春の味覚の代表格「小女子」は、4月下旬から約1カ月間が漁期。寿都名産の「生炊きしらす佃煮」、「釜揚げしらす」、産地だからこそ堪能できる「生しらす」と楽しみ方も豊富です。この時期に見られる寿都湾を彩る小女子漁のいさり火も幻想的。



寿かき (ことぶきかき)

春が旬の寿都ブランド「寿かき」。山の栄養を豊富に含んだ春の雪解け水が寿都湾に流れ込み、その栄養を一気に蓄えた逸品。あっさりとした塩味のきいた寿かきは食べやすく大人気です。
(4月下旬から6月下旬が旬)



ほっけ魚

寿都湾で獲れる主な魚カレンダー

春



さくらます

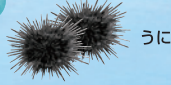


こうなご



かき

夏



うに

漁期：3月から5月
脂の乗りが良く、塩焼、フライ、ムニエルにして食すと美味。富山の「ます寿し」は寿都産のサクラマスを使用している。

漁期：4月から5月
寿都を代表する食材。産地ならではの鮮度で生しらすを楽しめる。他に佃煮、釜揚げ、煮干し、しらす干しで食す。

漁期：4月から6月
寿都ブランドの「寿かき」。産地ならではの鮮度で生しらすを楽しむ。他に佃煮、釜揚げ、煮干し、しらす干しで食す。

漁期：6月から8月
寿司ネタ等で使われる高級食材。生、蒸し、焼きて食すが、いちご汁のように吸い物にしても絶品。

秋



さけ



ほっけ

冬



あんこう



またら

漁期：8月から10月
切身は塩焼、ムニエル、あらは三平汁で。味噌仕立てで食べる石狩鍋、バターと味噌で蒸し焼きにする「ちゃんちゃん焼き」も有名。卵の筋子、いくらも絶品。

漁期：3月から1月
寿都ではホッケの飯寿司が有名。他に開き干し、煮付け、フライも美味。「寿都ホッケめし」もおすすぬ。

漁期：11月～
「西のふく・東のあんこう」と言われ、冬の味覚の代表格。身は白く淡泊で美味。背骨以外はほとんど捨てる所がない。肝臓が珍味で「ともあえ」がおいしい。

漁期：1月～
鯛料理「たらちり」の素材となる。身はクセがなく美味。白子はタチ、タツと呼ばれ人気がある。

獲れる魚介類は通年で70種以上!!
鮮魚が購入できる店



MAP 1 すつつ浜直市場

2016年グランドオープン。町民の新たな台所であり、観光客にも人気の寿都町漁協の直売店。目の前の寿都湾で水揚げされ、セリを終えたばかりの鮮度抜群の豊富な魚介がずらりと並び浜値で販売される。イートインコーナーでは、四季折々の新鮮な地魚を使った料理を味わうことができる。

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字大磯町196
TEL 0136-62-2395
営 鮮魚・加工品販売 9:00~16:00
【お食事コーナー】11:00~14:00
休 4月~9月 火曜日
【10月~3月】不定休 ※要問合せ
※地方発送も承っております



MAP 2 ファミリーショップよねざわ

創業65年。寿都湾で水揚げされる四季折々の鮮度抜群の海産物、道内産青果物を中心に販売。季節限定で作る自社商品の「ホッケのすり身」や「アンコウのともあえ」も人気。寿都町の「うだて旨い」を全国へ広めるべく、写真や動画で楽しく魅力的に発信中。お店のSNSは要チェック!

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町渡島町57番地
TEL 0136-62-2966
営 8:30~20:00 (冬期9:00~19:00)
休 第2第4日曜日 (冬期は毎週日曜日)
※地方発送も承っております



MAP 3 夢印 前野鮮魚店

明るく気さくな夫婦が切り盛りし、連日地元客でにぎわう地域に密着したアットホームな鮮魚店。毎日寿都市場で行われるセリで買い付けた新鮮魚介に加えて、地産産・産地直送にこだわった野菜や果物なども販売。お客様の要望に応じて、鮮魚をその場でさばいてくれるサービスも嬉しい。

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字新栄町43-2
TEL 0136-62-3387
営 8:00~20:00
休 不定休 ※要問合せ
※地方発送も承っております



MAP 4 ダイサン 川地商店

寿都市街地から車で20分程の磯谷地区に佇む創業40年の鮮魚店。毎日のセリで仕入れる新鮮な地魚や貝類、ひとつひとつ手作業で丹精こめて作られる自家製の「ホッケの開き」や「イカの一夜干し」が美味しいと評判。気さくなご主人と明るいお母さんが笑顔で迎えてくれる鮮魚店。

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字磯谷町横間
TEL 0136-65-6219
営 7:00~18:00 (冬期8:00~17:00)
休 不定休 ※要問合せ
※地方発送も承っております

