

魚介 鮮魚店

食の宝庫 寿都の海の幸



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)



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。

ニセコ町でも寿都の魚介が楽しめる 寿都アンテナショップ



寿都湾で獲れる主な魚カレンダー

春



さくらます

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。



こうなご

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。



かき

漁期：4月から6月
寿都ブランドの「寿かき」。
寿都の春の雪解けに河川から運ばれる栄養が寿都湾にいきわたる4月から6月に旬を迎える。

夏



うに

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

漁期：8月から10月
切身は塩焼、ムニエル、あらは三汁で。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。



ほっけ

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」もおすすめ。

冬



あんこう

漁期：11月～
「西のふぐ・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。



またら

漁期：1月～
鍋料理「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。



MAP 1 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「うでが旨い」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 9:00~19:00
休 毎週日曜日
※地方発送も承っております



MAP 2 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、地場産・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 携帯：090-9433-6842
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 3 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溝
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



MAP 4 直売所 ユーキナイ

寿都町内で海産物の加工販売を手掛ける「吉崎水産」が運営する直売所。寿都市街地から車で20分ほどの美谷地区にあり、季節ごとに旬の新鮮な魚介類が並ぶ。吉崎水産で製造される水産加工品も購入可能で、冬季には貴重な「どんじゃ海苔」も数量限定で販売される。

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字歌楽町美谷
TEL 0136-64-5033 (店舗) 0136-65-6321 (本社)
営 8:00~17:00
休 不定休 ※要問合せ
※地方発送も承っております

獲れる魚介類は通年で70種以上！
鮮魚が購入できる店



お知らせ
寿都町漁業協同組合連営の浜直市場は現在、営業を休止しています。