

魚介・鮮魚店

獲れる魚介類は通年で70種以上！

食の宝庫 寿都の海の幸



MAP 1 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 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 2 魚屋 魚よし

自宅ガレージを改装し、家族で営むインディーズ魚屋。寿都で水揚げされた魚を仕入れ、お刺身・フライ用・干物などお客様の要望に合わせて仕上げる。他店ではあまり見かけない珍しい魚も並ぶのが特徴で、魚を知り尽くす店主ならではの美味しい食べ方を教えてくれるのも魅力。

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字大磯町126-2
tel 携帯：050-3595-3744
営 不定 休 不定休
※営業時間などの予定は公式Instagramをチェック
<https://www.instagram.com/sakanayoshi/>



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）



桜鱈（さくらます）

寿都湾に面した寿都町では、3～5月にかけて質の良いサクラマスが獲れます。大きさは約2kg～3kgで、身が柔らかく、脂がのっているのにあっさりとしたその味はまさに絶品。見た目も味も素晴らしい幻の高級魚です。（3月から5月が旬）



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む。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月が旬。

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、焼きで食すが、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

塩焼、ムニエル、あらは三平汁で。味増仕立ての石狩鍋。「ちゃんちゃん焼き」も有名。卵の筋子、いくらかも絶品。



ほっけ
漁期：3月から5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」もおすすり。

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。珍味「ともあえ」がおいしい。



またら
漁期：1月～

鰯料理「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。

多種多彩の特産品

守り続ける 伝統の技と味

特産品

水産
加工会社

寿都湾は四季を通じて多種多彩な魚介類が水揚げされる海産物の宝庫。新鮮な魚介は伝統を継承する職人たちの技術によって絶品の水産加工品へと姿を変えます。寿都町では老舗水産加工会社が8社あります。時代を超えてその味を守り続けている寿都の職人たちが生み出す伝統の味をぜひご賞味ください。



MAP 1 (株) 山下水産

オススメ商品 ■数の子松前漬 ■生たきほたて貝柱 ■たこぶつ煮 ■にしんが喜こんぶ

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字大磯町75
休 1～7月は土日定休
tel 0136-62-2023
※直売店有/8:30～17:00



MAP 3 (株) マルイゲタ小坂水産

オススメ商品 ■味付け数の子 ■ほっけ魚醤油干し ■ほっけみりん干し ■寿のり佃煮 ■昆布巻(にしん、鮭、数の子、ほたて)

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字大磯町187
休 日曜日(不定休あり) 1～4月は土日定休
tel 0136-62-2080



MAP 7 (有) マルトシ吉野商店

オススメ商品 ■寒風やぐら干し「鮭寿(けいじゆ)」 ■寒風やぐら干し「鮭寿(けいじゆ)」荒ぼくし

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字歌宴町美谷206-1
休 不定休 ※要問合せ
tel 0136-64-5018
※直売店有 9:00～16:00



MAP 2 (株) カネキ南波商店

オススメ商品 ■近海釣りたらこ ■純粒うに ■吟粒いくら醤油漬 ■明太ラー油 ■アンチョビ(オリーブオイルと樽ニンで製造)

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字大磯町109
休 日曜(不定休あり)、1～4月は土日定休
tel 0136-62-2611
※直売店(北の旬鮮工房)/9:00～17:00



MAP 4 (株) カネゲン本田水産

オススメ商品 ■銀鮭西京漬 ■鮭とば珍味 ■たらこ ■ほっけ荒ぼくし ■いくら醤油漬

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字大磯町137
休 日曜日 tel 0136-62-2451



MAP 8 (株) マタウロコ吉崎水産

オススメ商品 ■紅鮭飯寿司一本造り ■えんがわ わさび ■どんじゃのり ■生うに・塩うに ■ほっけきりこみ

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字磯谷町能津登16
休 不定休 ※要問合せ
tel 0136-65-6321
※直売店(ユキナイ)/8:00～17:00
字歌宴町美谷



MAP 5 (有) ヤマブン栗田水産

オススメ商品 ■すけそうたら白干し ■ダルマイか ■ごっこの燻製 ■帆立みみ珍くん ■ごっこの甘露煮

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字矢追町68
休 日曜日 tel 0136-62-2077



MAP 6 マルカ加藤商店

オススメ商品 ■たらみりん干し ■鮭とば ■さばみりん干し ■ほっけみりん干し ■ほっけの開き一夜干し

SHOP DATA

所 寿都郡寿都町字六条町81
休 日曜日 tel 0136-62-2137

寿都の冬の味覚 ほっけ飯寿司



(株) カネキ南波商店



(株) 山下水産



(株) マルイゲタ小坂水産



(有) ヤマブン栗田水産



(株) マタウロコ吉崎水産

