79 柵口温泉民宿 湯元 山城屋

日本海の新鮮な魚が自慢です

地元で獲れた新鮮な魚が自慢です。
ゆったり・のんびりの旅をどうぞ満喫してください。
笹ずし、山菜、その他いろいろ…

住　　所　糸魚川市大字柵口 1057-2
電話番号　025-568-2121
チェックイン 15:00～　チェックアウト ～10:00

席　数　60 席
駐車場　30 台

80 能生内水面漁業協同組合

生鮭・生いくら

能生川の河口から 200m上流にかけたやなで捕獲した新鮮な鮭を直売します。
【販売期間：11 月限定】

住　　所　糸魚川市大字能生 801 番地
電話番号　025-566-4854（11 月のみ）
営業時間　10:00 ～ 15:00

駐車場　20 台

※11 月のみ営業

81 加藤マルジ商店

糸魚川の地酒

糸魚川の地酒、謙信、男山、月不見の池を取り扱っています。謙信は手軽なパック容器が人気です。

住　　所　糸魚川市大字能生 2482-3
電話番号　025-566-2153（FAX 兼用）
営業時間　8:00 ～ 19:00

定休日　不定休
駐車場　1 台

82

武図商店

地魚・魚介類

地魚で作る自家製の干物

地元の船が出た時に市場で魚を仕入れて店で販売したり自家製の干物を作っています。一番人気の干物はメギスとゲンゲです。

住　　所　糸魚川市大字柱道 736-2
電話番号　025-566-2760
営業時間　8:00 ～ 18:00
定休日　1月1日
駐車場　7台

83

松尾商店

越の丸ナス

糸魚川の地酒

マルエスみそ、正油

地元の畑から採れたての高級野菜「越の丸ナス」を販売しています。
地酒「謙信」「加賀の井」「月不見の池」「男山」「雪鶴」取り扱っています。

住　　所　糸魚川市大字溝尾 2996
電話番号　025-568-2010
営業時間　9:00 ～ 18:00
定休日　日曜
駐車場　5台

一汁二菜 ～糸魚川産食材でバランスのとれた食事を～

一汁二菜とは、ごはんを中心として、みそ汁とおかず2品を組み合わせた和食の原点ともいえる食べ方です。糸魚川では、魚介類はもちろん、野菜や果物なども地域で生産されています。糸魚川産の食材を使って、バランスの摂れた食事を目指しましょう。

長ネギ

出荷時期　通年
栄養素など

抗ウイルス作用のあるイソアリシン、腸管内の免疫細胞に作用し免疫調整力を最適に保つフルクタンが含まれる。

海藻（わかめなど）

出荷時期　3月～5月
栄養素など

水溶性の食物繊維を含む。亜鉛など抗酸化作用を持つミネラルも豊富に含まれる。

たまご

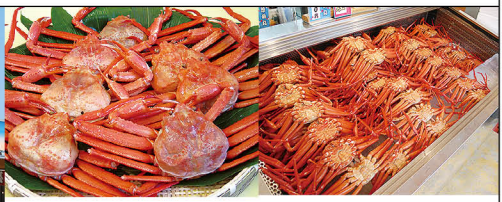
出荷時期　通年
栄養素など

たんぱく質、ビタミンA、B1、B2、D、E、鉄分やミネラルなど、人間に欠かせない栄養素が豊富にふくまれている。
体内で作ることができない必須アミノ酸がバランスよく含まれている。

⑧④ 道の駅 能生　マリンドリーム能生

能生漁港で水揚げされたベニズワイガニや鮮魚が店頭に並びます。レストランでは地魚を使ったメニューを取り揃えています。

かにや横丁



地元能生漁港水揚げの新鮮で美味しく、安心・安全なベニズワイガニを販売しています。

惣栄丸	電話番号	025-566-2553	URL	http://www.soueimaru.net/
漁盛丸	電話番号	025-566-3438	URL	http://www13.plala.or.jp/ryousei/
宝寿丸	電話番号	025-566-2545	URL	http://www.houjumaru.com/
海富丸	電話番号	025-566-2478	URL	http://kaitomimaru.sakura.ne.jp/
伝宝丸	電話番号	025-566-3017		

営業時間　8:00 ～ 17:00　　※1 月・2 月は禁漁期間

能生町観光物産センター

百姓家伝六・特別栽培米

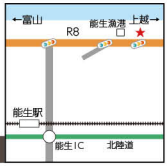
親不知産 塩もずく　最後の一滴

糸魚川の特産品を取り揃えています。県立海洋高校コーナーでは実習・共同開発製品含め、豊富に取り揃えています。

電話番号　025-566-3456
営業時間　1 月～ 3 月 13 日 /<平日>9:00 ～ 17:00・<休日> 9:00 ～ 17:30
　　3 月 14 日～　　/9:00 ～ 18:00（夏季・ゴールデンウィークは営業時間延長）

ベニズワイガニ、鮮魚など　水産加工品各種

住　　所　糸魚川市大字能生小泊 3596-2　　定休日　1月1日
電話番号　025-566-3456　　駐車場　465台
URL　http://www.marine-dream.net/



鮮魚センター

店から5分の能生漁港から仕入れている、旬の新鮮な海の幸が店頭に並んでいます。

磯貝鮮魚店	電話番号　025-566-4953	URL	http://ichiyama-isogaisengyo.com/
魚正	電話番号　025-566-5060	URL	http://www.e-uomasa.com/

営業時間
1月～2月/8:00～16:30・3月/8:00～17:00・4月～9月/8:00～17:30・10月～12月/8:00～17:00

味千汐路 番屋

番屋生ちらしセット

能生漁港で水揚げされた紅ズワイガニと新鮮な旬の地魚のネタを使用したぜいたくな海鮮ちらし寿司です

営業時間　1月～3月13日/<平日>10:00～17:00
<休日>10:00～17:30
3月14日～/10:00～18:00
※ラストオーダーは閉店の1時間前
※閉店時間変更の場合あり

電話番号　025-566-3423　　席　数　80席

海鮮丼・定食　凪

海鮮丼

鮮魚店直営のお店です。能生漁港で水揚げされた地魚タップリの海鮮丼です。能生谷のコシヒカリを使用し、小鉢とみそ汁が付きます。

営業時間　10:00～15:00
(土・日・祝日 10:00～16:00)
※ゴールデンウィークとお盆休みは17:00まで

電話番号　025-556-6655　　席　数　42席

上越漁業協同組合

小野清隆さん

糸魚川のおいしいものといえば、新鮮な魚介類は外せません。鮮魚はもちろんのこと、水産加工品にもこだわっているのが上越漁業協同組合です。加工所長を務める小野さんに、水産加工品へのこだわりと、おいしさのヒミツを伺いました。

ジオパークの海の恵み

2009年に日本初の「世界ジオパーク」に認定された糸魚川。大地の活動による海底地形が、魚介類の宝庫である理由です。

能生付近の海底は、海底火山の噴出物でできた岩石がそのまま魚の集まる岩場（漁礁）になっており、魚が豊富に獲れます。

また、水深が急に深くなっている地形的特性があり、港から漁場まで15分ほどの近い場所で、多種多様な魚が獲れますし、新鮮さも抜群です。

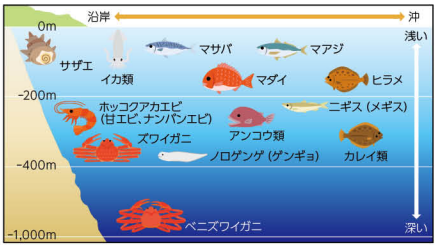
漁網にかかった魚は、すぐに甲板に下ろさず、たも網ですくって漁獲します。漁師さんの丁寧な仕事が光ります。

3D 冷凍庫で高品質冷凍

3D冷凍は、全方向から立体的にムラなく冷気を当てて急速冷凍する技術です。

高湿度の冷気で食材全体を包み込むため、食材の表面が乾燥せず、うま味をしっかり閉じ込めます。

また、凍結速度が速く、氷の結晶が均等に生成され、細胞膜へのダメージを最小限に抑える為、解凍時の変形やドリップ（水分）がほとんどなく、高鮮度・高品質のまま美味しく召し上がっていただけます。



海抜0m～-1,000mの急峻な海底地形のため、様々な水深に生息する豊富な種類の魚が獲れます。

鮮度と衛生管理へのこだわり

① 「たもすき」

漁獲の際、たも網で丁寧にすくって魚を傷つけないようにしています。

② 滅菌海水装置とシークーラー

獲れた魚は、きれいに殺菌した海水を2～3℃に冷却した海水タンクで保管するため、港に着くまで新鮮さはそのまま!

③ 水揚げしてから即加工

漁協の施設内に水揚げ場・セリ場・加工場を併設しており、水揚げされた鮮魚をそのまま加工することができます。

3D冷凍技術で加工された“糸魚川のごっつぉ昆布締めシリーズ”。ご当地自慢ランキング「よしもと47シュフラン」2018年度ごはんのお供部門で金賞を受賞した逸品です。