



函館市水産物地方卸売市場
魚食普及対策協議会

函館魚市場株式会社
函館水産市場仲卸協同組合
函館魚市場買受人組合
函館水産物商業協同組合
函館市農林水産部

【事務局】函館市農林水産部企画調整課

〒040-8666 函館市東雲町4-13

TEL.(0138)21-3349

函館の



函館市水産物地方卸売市場



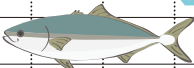
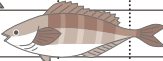
- 9 山口商店 P12
- 10 魚長食品丸井今井店 P12
- ▶ 函館のお魚～「うに」 P13
- 函館の三大市場 ③「中島廉売」 P14
- 11 杉村鮮魚店 P16
- 12 生鮮乃木市場海州水産 P16
- ▶ 函館のお魚～「たこ」 P17
- 13 スーパー魚長湯浜店 P18
- 14 久二野村水産・本通直営店 P18
- ▶ 函館のお魚～「イクラ／アワビ」 P19
- 15 トナミ食品工業・直売店 P20
- 16 坂井鮮魚店 P20
- 17 乾鮮魚店 P21
- ▶ 函館のお魚～「まぐろ」 P21

函館市は、北海道の南西部・渡島半島に位置しています。三方をぐるりと海に囲まれた恵まれた地形で、この周辺はちょうど暖流と寒流が交わり、四季折々にさまざまな魚種が水揚げされる絶好の漁場となっています。新鮮なイカをはじめ、マグロ、タコ、ウニやアワビ、ブリやタラにホッケなどなど、豊富で美味しい魚介類、そして多くの種類が揃っている珍味・加工品は、函館産ブランドとして全国で大人気です。このガイドマップには、そんな“海のお宝”が地元ならではのお手頃価格で買えるまちの魚屋さんや、加工メーカーの直売所など、あまり知られていない穴場的なお店も紹介しています。一匹まるごとの魚を切り身や刺身にしてもらって食卓の花形に。函館の美味しい思い出のおすそ分けとしてお土産に。この冊子を片手にいろいろなお店を巡り、お気に入りの一軒を見つけてください。



-  各地へ発送できます
地方発送
 -  店頭で食べられます
(割箸、醤油等提供)
店頭飲食
 -  切身、刺身など、ご希望
に応じてさばきます
捌き対応

OSAKANA 函館「お魚」カレンダー CALENDAR

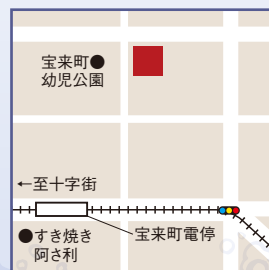
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
スルメイカ												
天然コブ												
養殖コブ												
ウニ												
マグロ												
タコ												
サケ												
ブリ												
トラ												
ホッケ												
ホタテ												
ごっこ												

和田鮮魚店

<http://www.wada-sen.com/html/shop.html>



新鮮な鮮魚貝類、各種の刺身、朝いかは朝6時より販売。厳選した自家製干物(ほっけ、宗八等)、みそ漬類(銀ダラ、サーモン等)も好評です。



☎(0138) 22-5650

所 函館市宝来町19番8号

営 6:00~18:00

休 日曜日、年始1月4日まで

P あり(5台)

梯山の中村商店



ベストセラー商品でもあるいかの粕漬は一度ご賞味いただきたい絶妙の味わいです!他にも松前漬など多数の海産物をご用意しております。地方発送も承っておりますので是非ともお立ち寄りください。



☎(0138) 23-8135

所 函館市宝来町28番8号
(函館朝市にも店舗あり)

営 8:00~16:30

休 日曜日・祝祭日、水曜日
不定休、お盆、年末年始

P —

小田島水産食品・工場直売所

<https://odajimasuisan.net/>



函館漁港と函館どつくの間に位置する工場直売店。木樽で仕込んだ桜色のいか塩辛は、あたたかいご飯やお酒のお供に人気です。お土産にもどうぞ。



☎(0138) 22-4312

所 函館市弁天町20番7号

営 8:00~18:00

休 なし

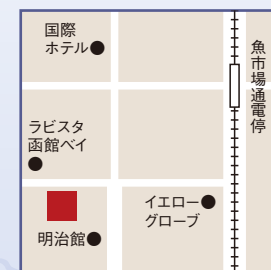
P あり(2台)

はこだて海鮮市場 本店

<https://www.hakodate-factory.com/market/>



水揚げされたばかりの新鮮な魚介類はもちろん、海産品、銘菓など2千種を超える函館の名産品が並びます。広々とした店内でごゆっくりお選びください!



☎(0138) 22-5656

所 函館市豊川町12番12号

営 9:00~18:00(変更の場合あり)

休 不定休

P あり(49台)
提携:三井のリパーク

函館の市場

市電に乗ってベイエリア方面に向かうと、「十字街」の一手前で「次は『魚市場通〜』」のアナウンス。これ聞いて、海産物が安く買える「市場」が近くにあるのかと思って降りる方も、たまにいらっしゃいます。でも、ここにあるのは「函館市水産物地方卸売市場」。卸売業者や仲卸業者、小売商などの関係者専用なので、**一般のお客様が買うことはできません**。お買い物ができる「市場」は、この冊子で紹介する函館朝市、はこだて自由市場、中島販売などの「小売市場」ですので、ぜひそちらにお出かけください。

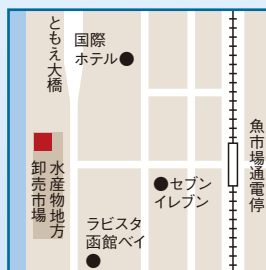


函館魚市場食堂「魚いち亭」

<https://www.hakobura.jp/db/db-food/2014/11/post-309.html>
(函館市公式観光情報サイト「はこぶら」)



「函館市水産物地方卸売市場」でお買い物はできませんが、2階にある食堂「魚いち亭」は、一般の方もご利用いただけます。**市場敷地内への入場時に、一旦守衛さんから呼び止められますので、「食堂を利用します」と伝えてください。**いか刺定食や海鮮丼など、50種類以上あるメニューはどれもリーズナブルでおいしく、中でもおすすめメニューは鯨竜田揚げ定食です。窓から一望できる函館港の眺めも最高ですよ！ただし、この食堂は基本的に市場内で働く人たちのために営業しています。「せり」が一段落した朝7時頃や、お昼の時間帯はとても混み合いますので、ゆっくり食事するには**8時〜10時頃がおすすめの時間帯**です。また、いか刺しや海鮮丼は注文を受けてから場内の仲卸業者より仕入れるため、**その日によって値段が変わります**し、大半の人が注文する日替わり定食よりも時間がかかるため、出てくる順番が前後することもありますので、あらかじめご了承ください。



☎(0138)22-0136

所 函館市豊川町27番6号
(水産物地方卸売市場2階)
営 6:30~13:30
休 日曜日、卸売市場休場日
(おもに水曜日)、お盆、年末年始
P あり(多数)



小西鮮魚店 HAKODATE

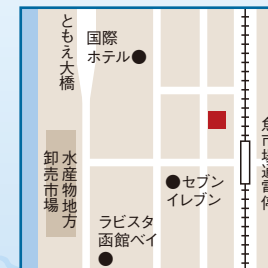
<https://www.conisen.co.jp/>



弊社は朝獲れの魚を目利き選別し、魚の状態、品質、獲れ場所などを末端まで一元管理。前浜でしか味わえない安心と美味しさを提供いたします。



地方発送



☎(0138)86-7732

所 函館市大手町3番9号
(予約した商品の受取りのみ)
営 4:00~14:00
(商品受取りは11:00まで)
休 日曜日(水曜日不定休)
P —

海産物専門店 藤井一郎商店

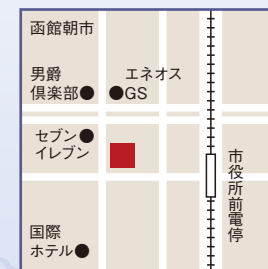
<https://itp.ne.jp/info/018964521000000899/>



北海道の味が豊富に揃う海産物問屋です。干貝柱、昆布、鮭、いくら、たらこ、カニ、こまい、真鱈の開き、珍味など。お歳暮等地方発送も承ります。朝市店(あさいちひろば内)も営業中です(6:00~14:00)



地方発送 捌き対応



☎(0138)26-2665

所 函館市大手町21番6号
(函館朝市にも店舗あり)
営 8:00~15:00
休 日曜日、年始1月3日まで
P あり(1台)

観光客で大賑わい！函館名物とも言える函館朝市は 約250軒の店舗が軒を連ねる“食のワンダーランド！”



函館朝市は、海産物をはじめ野菜、果物、お菓子、珍味など函館のあらゆる味覚が集まる巨大マーケット。函館駅から徒歩1分という好アクセスのため、函館旅行には外せない観光スポットでもあります。

鮮度抜群の海鮮丼などが味わえる食堂や、旬の魚介類を販売する売店など、約250もの店が軒を連ねているので、色々な店をのぞいてみるのがおすすめ。また、半世紀以上にわたって親しまれ、かつての函館朝市の象徴でもあった「渡島ドーム」が2014年からは『函館朝市ひろば』として装いも新たにリニューアル。既存の青果店や花屋などの物販店が軒並ぶ「物産街」や農協ならではの生産者が持ち寄るスペース「産直市（生産者直売市場）」、そして、



新たに海鮮丼やラーメン店、フレッシュジュースやスープバーなどの飲食店が集まる「フードコート」が顔を揃えます。

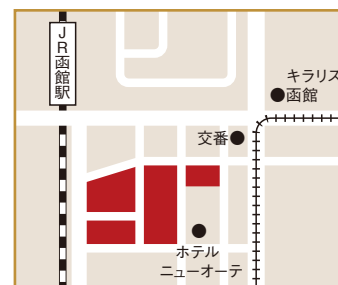
2019年4月からは朝市独自の認定制度「セレクト朝市」がスタート。函館朝市一店逸品ブランドで各店自信のおすすめ商品や独自のサービスを紹介しています。

その他、2020年からは、全国へふるさとの味をお届けするお得な詰め合わせ商品「玉手箱」やスマホで簡単に通販ができる「スマホ朝市」などもスタート。新鮮な海産物は朝に入荷するというのはもちろん、昼過ぎには品切れとなることもあるので、できるだけ早い時間に訪れるのがベストです！



函館朝市のはじまり

昭和20年（1945年）に、近隣町村の農家が野菜や果物を持ち込み、函館駅前で立ち売りを始めたのがルーツ。以降、カニやサケをはじめとした海産物や農園からの直売品など、北海道ならではの鮮度の高い食品が販売されています。



函館朝市(函館朝市協同組合連合会)

<http://www.hakodate-asaichi.com>

住 所 北海道函館市若松町9番19号

電 話 0138-22-7981 F A X 0138-22-7936

e-mail ohayou@hakodate-asaichi.com

営業時間 5:00～14:00過ぎ(店舗により異なります)／1月～4月6:00～

定休日 年中無休(店舗により異なります)

駐車場 朝市駅前駐車場17台／朝市駐車場(Wi-Fi完備)35台

※朝市連合会加盟店で2,200円以上ご利用で1時間無料、他に提携駐車場有り



函館のお魚

鮮度・柔らかさ・味わい、
すべてが違う！

函館では主にスルメイカ（真イカ）とヤリイカが獲れますが、毎年6月1日にスルメイカ漁が解禁となり、夏から秋にかけては特においしいイカに出会えます。漁船の生け簀で生きたまま漁港で水揚げされ、近距離にある卸売市場に運ばれてすぐに取り引きされるため、函館では非常に新鮮で美味しいイカが味わえるのです。

函館のイカは日本一おいしい！

近年は漁獲量が減って値段も上がっているイカですが、「市の魚」に制定されていて、今でも函館を最も代表する魚介類です。そして、市民はみんな「函館のイカは日本一おいしい！」と胸を張ります。確かに、津軽海峡には活発にエサを食べて成長したイカが来遊していて、小型でも身が厚く、ゴロ（内蔵）も太っているためにおいしいのですが、なぜ同じ海で獲れたイカなのに「日本一！」と自慢するのでしょうか？それは、夕方から夜にかけて漁に出て、早朝に漁港に水揚げし、そのまますぐに卸売市場で取引され、朝食の時間にはもう店頭で並ぶからです。全国的には水揚げされてから一夜明けて取引される市場も多い中、函館は獲れたてのおいしい

イカを届けたいという思いから、漁師、卸売市場で働く人たち、買付ける魚屋さんと飲食店の皆さんが一致団結して奮闘しています。ですから、多くの函館市民は今でも「イカ刺し」といえば朝ご飯のおかず」だと思っています。

ぜひイカ刺しで！

「函館でイカ」といえば、最初に思い浮かぶのは「イカソーメン」かもしれませんが、実は地元ではあまり食べる習慣がありません。やはり一番のオススメはイカ刺し。それも「おろし生姜と醤油」で食べるのが函館流で、本当に新鮮なものはゴロと一緒に生で食べられますが、獲れてから時間が経って身が白くなったイカ刺ししか食べたことがない人は、「これまで食べてきたイカは一体なんだったんだ！」と、そのおいしさに必ず驚きます。そのほか、イカを使った珍味や加工品も非常にバラエティに富んだ品揃えなので、お土産には最適です！



函館まるなま水産

<https://h-marunamasuisan.jp/>



函館の水産物の専門店からこだわりの味覚をお届けします。選び抜いた素材を培った技で造り上げた自信の味を取り揃えました。また、郷土が誇る伝統料理いかめしを炊きたてで販売しております。



地方発送



☎(0138)24-5000

所 函館市若松町12番8号
(函館駅前「ハコビバ」内)

営 9:00~18:00
※休前日、連休中等19:00まで営業

休 年中無休

P あり(128台) 提携・ホテル
「ラ・ジェント・ステイ函館駅前」D-Parking

竹田食品直売店「竹田屋」

<https://takeda.hakodate.jp/>



北海道物産展限定品など、竹田食品オリジナル製品の直売店です。常時100種類以上の品揃えで地方発送可能。毎月10のつく日はポイント2倍！



地方発送



☎(0138)43-1110

所 函館市浅野町3番10号
(竹田食品敷地内)

営 10:00~15:00

休 土曜日・日曜日・祝祭日、お盆(8/13~8/16)、年末年始(12/26~1/5)

P あり(4台)

地元の料理人が仕入れに来る“プロ御用達”でありながら、函館の暮らしにも寄り添う市場



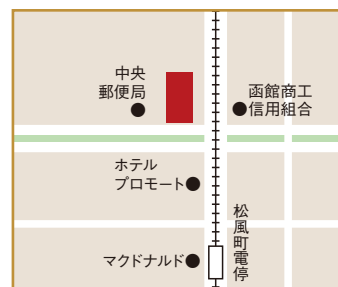
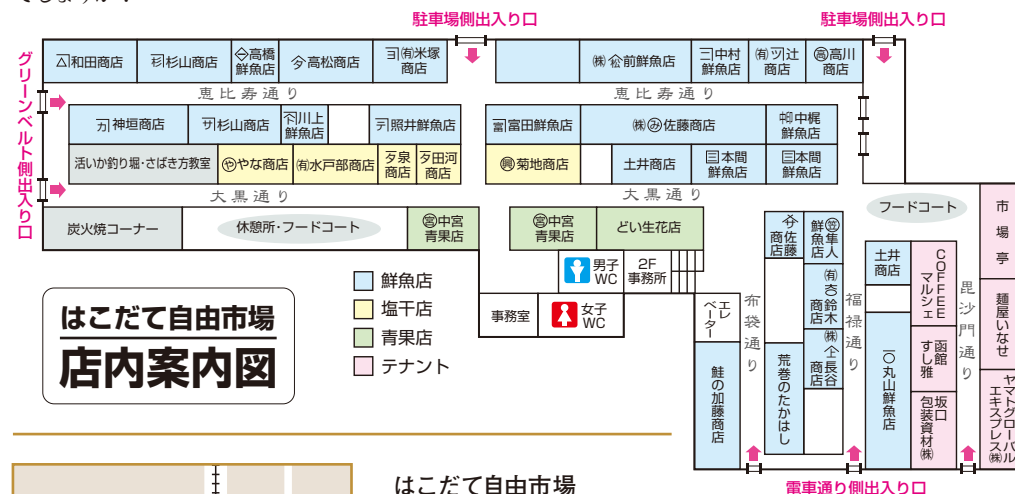
函館駅前の繁華街と松風町、新川町と続く住宅街の中央部に位置する「はこだて自由市場」は、函館市民の買い物市場。鮮魚店や青果店、乾物店など市民の食卓を飾る生鮮品を扱う約40軒のお店が立ち並んでいます。特に魚介類の豊富さに定評あり。それもそのはず、ここは地元の料理人や市内にお店を構える“プロの料理人が仕入れに来る市場”としても知られているので、品質、価格共に信頼の商品が並んでいるのです。

見たことのない魚で調理の仕方がわからなくても、お店の人に尋ねれば親切に教えてくれ、さらに魚を下ろしたり刺身にしたりする処理は、どの店も対応してくれるのでご安心を。



また、場内のフードコートでは白飯を販売しており、各店舗で買った刺身などを乗せて自前の海鮮丼にして食べることもできますし、新たに設置された炭火焼きコーナーでは、炭と七輪をレンタルしてその場で焼いて楽しむこともできますよ！他にもイカ釣り体験ができたり、魚のさばき方教室（月2回）などを開催したりと、自由市場オリジナルの企画がたくさんあるので、こまめにイベント情報をチェックしてみてください。

さらに、毎月8日と18日は『自由市場の日』として市場内全店合同の特売日となっていますので、いつもよりちょっと早起きして、足を運んでみてはいかがでしょうか？



はこだて自由市場

hakodate-jiyuichiba.com

住所 函館市新川町1-2

電話 0138-27-2200

営業時間 6:00～17:30頃(各店により異なります)

定休日 日曜日

アクセス 市電「新川町」電停 下車 徒歩1分

駐車場 あり(40台。買い物すると1時間無料/30分ごと100円)



山口商店

<http://www.kanemasu-yamaguchi.com/>



毛ガニ、タラバガニ等の販売店です。店内には巨大水槽があり、味にこだわった確かな商品を産地直送ならではの新鮮さでお届けいたします。



地方発送 捌き対応



☎(0138) 41-0505

所 函館市吉川町7番12号(吉川店)

営 5:00~13:00

休 なし

P あり(10台)

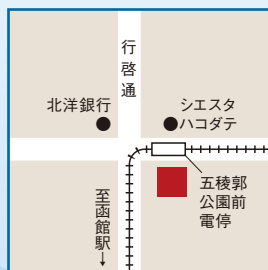
勝魚長食品 丸井今井店



早朝水揚げされたばかりの新鮮な魚貝を販売しております。お刺身にもできますので、お気軽にお声掛けください!



捌き対応



☎(0138) 32-1147

所 函館市本町32番15号

営 10:00~19:00

休 不定休(丸井今井函館店に準ずる)

P あり(多数)

提携:まるい第1~第4駐車場

函館のお魚



口の中でとろける甘みを堪能

函館市ではほぼ一年を通して漁獲され、12月~3月に水揚げ量が増加します。函館近海のミネラルをたっぷり含んだ海水と、冷たい水温によって育った栄養たっぷりの良質な昆布を食べて育ったウニは、甘くてコクがあると言われています。

函館近海で獲れるウニの種類は?

函館市では、殻の色が薄くてとげの短い「エゾバフンウニ」と、殻が黒くてとげの長い「キタムラサキウニ」が漁獲されています。エゾバフンウニはオレンジっぽい身の色、キタムラサキウニは黄色っぽい身の色をしているのが特徴です。どちらも口の中いっぱい優しい甘さが広がります。

ウニにもいろいろあります!

高級食材の代表ともいえるウニは、木の折にキレイに並べられたものが一般的ですが、殻付きであれば、近年は発送に重宝な塩水ウニも多く手に入るようになりました。同じウニでも微妙に味が違いますので、贅沢に食べ比べもオススメです。



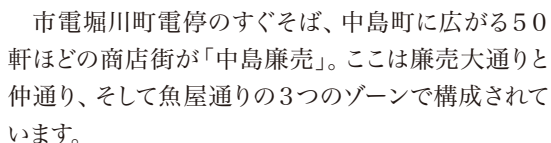
▲キタムラサキウニ



エゾバフンウニ▶



◀塩水ウニ



海産物だけでなく野菜や果物など、豊富な品々が「廉売」の名にたがわずビックリするほど安く売られており、身近な市民の台所として知られています。

中でも一番のオススメは「魚屋通り」。狭い通路の両側に鮮魚店などが立ち並び、市内の多くの飲食店がここに仕入れ来る姿も見られます。近海で獲れた旬の魚や活貝、生ウニやカニ、紅サケ・筋子・タラコなど、それぞれお店ごとに自慢の商品が並び、中にはパックのお刺身盛りなどを「買って食べたい」とお願いすれば、箸と醤油をサービスしてくれるお店もある。



るので、近くの休憩スペースで食べることもできますし、一匹まるごとの魚やイカをその場でさばいて刺身にしてくれるサービスが嬉しいお店もあります。(ただし混雑時には対応できない場合があります。)

また、「魚屋通り」の外にも魚屋さんが軒を並べていますし、お持ち帰りができる立ち食い寿司店や豆腐店、鯛焼き屋や漬物屋など、宝探しのように散策しながら、お気に入りの一軒を見つけてみてください。多彩でお得な店が集まっている中島廉売は、歩けば歩くほど嬉しい発見があるはずです！



中島廉売のはじまり

始まりは昭和9年3月。当時の函館市街地の3分の1を焼き尽くした大火の後、被害のなかったこの地に数百軒の露店が並んだのが始まりとされています。全体的に昭和の雰囲気の色濃く残しており、スーパーでの買い物に慣れた世代にとっては、逆に新鮮な体験ができるかもしれません。

- ◆**紺地鮮魚** ☎(0138)51-4685
 営 10:00～18:00 休 日曜日、年始1/4まで
- ◆**秋本鮮魚店** ☎(0138)56-2243
 営 10:00～17:30 休 日曜日
- ◆**鮮魚ささき** ☎(0138)52-3253
 営 09:30～17:00 休 日曜日
- ◆**沢田商店** ☎(0138)51-7429
 営 10:00～17:00 休 日曜日、年始1/4まで
- ◆**岩佐商店** ☎(0138)51-2410
 営 10:00～17:00 休 日曜日



中島町商店街振興組合

www.nakaiimarenbai.com

住 所 函館市中島町25-18(中島れんばいふれあいセンター)

電話 0138-83-1127 FAX 0138-51-0044

営業時間 10:00～18:00(店舗によって異なります)

定休日 店舗により異なります。

アクセス 市電堀川町電停から徒歩1分

駐車場 あり



杉村鮮魚店



店を構えて30年、笑顔と感謝をモットーに営業!美味しい魚、刺身、干物等取揃え、お刺身盛り皿、手巻きすしネタ皿、その他お客様のご要望に合わせて対応致します。なお6月～10月は地元農園さんの美味しい野菜も販売!



☎(0138) 54-6207

所 函館市人見町24番2号

営 10:00～19:00

休 日曜日

P あり(4台)

生鮮乃木市場 海州水産

<https://www.uocho.co.jp/shopinfo/shop12/>



小売市場として、生鮮、業務用もあり、個人のお客様はもとより飲食店関係の食材が豊富に揃い、お土産品も充実しております。その他、毎日1品以上の激安商品を取り揃えております。



☎(0138) 84-6119

所 函館市乃木町8番8号

営 10:00～18:00

休 年始1月1日のみ

P あり(100台)

函館のお魚

たこ

ぶりぶりとした食感がクセになる!

函館市で水揚げされるタコは、一年を通して漁獲されます。甘さがありぶりぶりとした食感、お刺身や寿司ネタとしてはもちろん、酢の物や唐揚げなどにも最適です。

函館で獲れるミスダコって?

函館近海では、主に大型のミスダコやヤナギダコが水揚げされます。ミスダコは、体長3メートル、重さ40キロを超えるものもあり、その名の通り水っぽい肉質ですが、海水温が低下するにつれて身が引き締まると言われています。食べ方として、薄くスライスした身をしゃぶしゃぶで食べるのも人気です。

タコの頭もおすすめです!

函館近海で獲れるタコは、足だけでなく頭の身も絶品! 地元ではこれを「ポッチ」といいますが、柔らかくて甘みがあるので、刺身はもちろん、一口大に切ったポッチをさっと湯がいて、酢みそやポン酢などで食べるのもすごくおいしいです。



スーパー魚長 湯浜店

<https://www.uocho.co.jp/shopinfo/shop9/>



地元の名産品を中心に多数品揃えをいたしております。



☎(0138) 32-5050

所 函館市湯浜町2番21号

営 9:00~21:00

休 元日のみ

P あり(55台)

久二野村水産・本通直営店

<http://www.hamazukuri.com/tyokueiten.htm>



自社の定置網で鮮度の良い獲れたての魚が入荷しています(天候により入荷なし)。自社工場で製造したおいしい塩辛や、全国推奨観光土産品審査会で全国商工会連合会会長賞を受賞した「縄文のり」も自慢です。



☎(0138) 55-9532

所 函館市本通2丁目55番24号

営 8:00~17:00

休 木曜日

P あり(3台)

函館のお魚

旬を狙うなら、イクラは秋がおすすめ

一般的にシロサケの卵を指すイクラは、サケが漁獲される秋がおすすめ。主にしょうゆ漬けや塩漬けにして食べられるイクラは、各店自家製で作るところも多いので、この時期はイクラ本来の味が堪能できます。

自慢の自家製しょうゆ漬けを探してください

9月~12月に漁獲されるサケのお腹の中には、宝石のように輝いた卵がたっぷりつまっています。函館ではこの時期になると、各家庭でもイクラのしょうゆ漬けを作るのが定番です。



コリコリとした食感が人気の高級食材

函館近海で獲れるアワビは「蝦夷アワビ」と呼ばれ、10センチ前後の小ぶりなものです。小ぶりとはいえ身は肉厚で、アワビ独特のコリコリとした食感が楽しめます。

良質な真コンブを食べて育ったからおいしい!

函館近海で漁獲されるアワビは、天然漁場で真コンブをたくさん食べて育ったので、身が厚くて締まりがあり、まろやかな甘みが口の中いっぱいに広がります。ステーキや酒蒸しなら、柔らかさが堪能できます。



トナミ食品工業・直売店

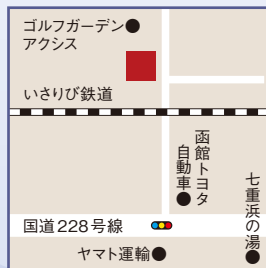
<http://www.tonami-foods.co.jp/chokubai>



当社製造の水産加工品(いか、たこ、鮭、クジラ製品等)を格安にて販売しております。



地方発送



☎(0138) 48-2468

所 北斗市追分4丁目6番8号

営 10:00~18:00

休 日曜日、祝祭日

P あり(6台)

※発送時、持込み品同梱OK

㈱乾水産

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/auc-e-ur/> (函館遊廊亭)



北海道新幹線・新函館北斗駅に一番近いお店です。活魚等あります。毎日、日本全国に地方発送しております。



地方発送 捌き対応



☎(0138) 65-6821

所 七飯町本町3丁目4番64号

営 10:00~18:30

休 日曜日、年始1月4日まで

P あり(8台)

坂井鮮魚店

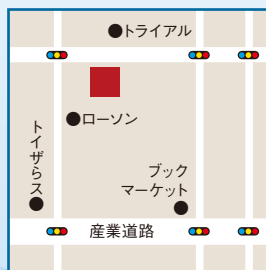
<https://sakaisengyoten.shop/>



函館市の水産物卸売市場と南茅部地区の漁協から仕入れる魚を主に提供しております。活魚、刺身、手造り惣菜、塩干物など豊富に取揃えております。



地方発送 捌き対応



☎(0138) 47-8389

所 函館市石川町350番地の22

営 10:00~18:30

休 水曜日、年始1月4日まで

P あり(10台)

函館のお魚

戸井活メ鮪は、最高峰の味!

近海で獲れる本マグロといえば青森県の大間が有名ですが、そこから20km弱の距離にある函館の戸井地域で水揚げされるマグロこそ、知る人ぞ知る最高峰の味。「日本一の品質」との高評価を受け、ブランド魚として知名度も高まっていますが、それは漁の方法と水揚げ後の処理技術の高さから。函館では、全長数十kmにも及ぶ太いロープに一定の間隔で付けた釣り針で釣り上げる「はえ縄漁」という漁法で獲り、その直後に船上で血抜きをして氷水で冷やしながら港に戻る「活メめ」を施すため、体温の上昇による「身焼け」を防ぎ、最高の身締まり・鮮度・味が保たれるのです。

このマグロには高品質の証として「戸井活メ鮪」のステッカーが貼られますが、あまりの人気にそのほとんどが東京や大阪に出荷され、地元に出回るのはわずか1割ほど。残念ながら、魚屋さんの店頭で買い求めるのはかなり難しい垂涎的となっています。

