



博多

長浜鮮魚市場

NAGAHAMA FISH MARKET

長浜鮮魚市場では、仲卸売場棟など市場の一部を一般開放しています。新鮮な魚介類・冷凍品・加工品などが目白押し！市場内を見学するもよし！お目当ての物を買うもよし！ぜひお越しください。

＜場所＞
福岡市中央卸売市場
鮮魚市場内

＜主催＞
福岡魚食普及推進協議会

＜第143回＞ 市民感謝デー 1月14日（土）午前9時～正午（鮮魚販売は11時まで）

3月の開催は3月11日（土）

※開催時間については、商品完売等により、予定よりも早く閉店する店舗がありますのでご了承ください。
※会場内は大変混雑しますので、貴重品や落し物にはご注意ください。
※新型コロナウイルス感染症防止のため、マスクの着用、手指の消毒、密集の回避にご協力ください。
発熱等の体調不良の方は来場をお控えください。

今年度の開催予定
1月14日、3月11日

仲卸売場での鮮魚販売は9時～11時となっていますので、ご注意ください。



【1月の旬情報】

海水温も低下し、巻枝・対馬や五島などの九州近海の魚に脂がのって美味しくなります。特にサバ、寒ブリ、アラ、アンコウなどの魚介類が豊富に水揚げされます。（※天候(時化)により魚が少ない場合があります。）※犬猫等ペットの持ち込みは禁止です

イベント情報

本マグロの解体ショー・即売
マグロ解体用の大包丁でさばく姿は大迫力！解体したマグロは即日販売します☆
時間：9時30分～
場所：仲卸売場棟内「マツウオ」

鮮魚等の販売
仲卸売場棟内では、活魚・鮮魚・冷凍品・加工品を販売します
時間：9時00分～11時00分
場所：仲卸売場棟内各店舗

こどもおさかな料理教室
「アジの海鮮恵方巻き」を作ります！
定員25名（福岡市内在住の小学3年生～中学生とその引率者）＜抽選となります＞
開催日時：1月14日／10時から13時まで
開催場所：市場会館2階料理講習室
参加費（有料）：1人500円
申込方法：1月4日（水）までに長浜鮮魚市場ホームページより申込み。
こちらのQRコードを読み取ると申込みフォームにアクセスできます。
※抽選結果について
当選者のみへ連絡いたします。
抽選から漏れた方へは連絡いたしません。



お魚さばき方体験
仲買のフコが魚のさばき方を実演し、見るだけでなく、魚をさばく体験ができます！
（※希望者多数の場合は抽選にて参加者を決定）
時間：10時頃～（9時過ぎ～受付）
場所：仲卸売場棟内「アキラ水産」

フードコーナー
揚げ蒲鉾や加工品等を販売
来て・見て・買って・食べてみて♪
時間：9時00分～
場所：市場会館前

じゃんけん大会
市場で働く方とじゃんけんをして勝てば豪華賞品がもらえるかも！？ 事前申込・参加費は不要！
時間：11時～（景品が無くなり次第終了）
場所：市場会館1階ロビー

お魚ふれあいコーナー
活魚に触れることができるコーナー（タッチプール）です。この機会に活魚に触れてみてはいかが？お魚にやさしくタッチしてあげてね！
場所：仲卸売場棟内「大幸水産」「マツウオ」

特別イベント

大分県産

かぼすヒラメの試食

大分県下入津かぼすヒラメ組合が「かぼすヒラメ」PRのため刺身の試食コーナーを設けます。

場所：市場会館1階仲卸売場棟側
出入口付近（※試食はなくなり次第終了）



◆福岡市中央卸売市場鮮魚市場◆
住所：福岡市中央区長浜3丁目11-3
電話：092-711-6414

＜アクセス＞
※駐車場は限りがありますので公共交通機関をご利用ください。
【市営地下鉄】赤坂駅から徒歩約12分
【西鉄バス】
博多から：博多バスターミナル1階（4番のりば）から68番（福浜行き）乗車。
長浜二丁目下車。
天神から：天神高速バスターミナル前（1）のりば又は天神北（フタタ前）のりばから68番（福浜行き）又は68-1（福浜行き）に乗り。長浜二丁目下車。

こどもお寿司握り体験
先着50人の小学生限定！
寿司職人から教わる寿司握り体験☆
受付：開場～（仲卸売場棟入口にて整理券配布）
体験：10時～（順次）市場会館2階第4会議室

お魚さん展示コーナー
季節の旬の魚などを中心に売台に魚を展示。
魚の名前はパネルで確認してね♪
ふだん見ることのない魚も見られるかも☆
場所：仲卸売場棟内「アキラ水産」