

美味しい魚を買う・食べる・体験する ハマの市場を楽しもう!



マグロ解体ショー



市場でお買い物



おさかなマイスター

横浜 水産仲卸棟の一般開放日

(お買い物ができます)

毎月第1・第3土曜日開催!!

AM9:00 ~ AM11:00

美味しさいっぱい
楽しさいっぱい

参加費
無料

お魚さばき方
教室を除く

- 魚河岸汁の配布 ●おさかなマイスター講座
- 市場探検隊 (-40°Cの世界を体験)
- マグロ解体ショー ●お魚さばき方教室 (材料費として200円)



お魚さばき方教室



市場探検隊!



魚河岸汁



イベント詳細はこちら

横浜市場 市場開放

検索

市場へのアクセス

住所：横浜市神奈川区山内町1番地

- 【車】首都高速横羽線東神奈川ランプまたは横浜駅東口ランプから国道15号經由
- 【徒歩】横浜駅から徒歩20分 / 京浜急行神奈川駅から徒歩15分
- 【バス】横浜駅東口バスターミナル4番乗り場から市営バス48系統「コットンハーバー」行「中央市場前」下車徒歩1分

※中央卸売市場には、市民開放日も買出人が仕入れにきています。一般の方の9時以前の買物はご遠慮いただくようお願いいたします。
※駐車場スペースに限りがございますので、公共交通機関をご利用ください。

【お問合せ】市場開放について

主催：横浜中央卸売市場 魚食普及推進協議会 地域交流部会

問合せ：横浜魚市場卸協同組合

TEL：045-459-3400 (AM8:00 ~ PM3:00)

URL：http://www.hamaoroshi.or.jp



魚食普及の取り組みについて

横浜市場水産物部では、魚のおいしさをみなさんに伝え、魚食の普及拡大や市場活性化を図るため、市場内の卸売業者、仲卸組合等で魚食普及推進協議会を設立し、各種事業を行っています。



料理教室

魚のおいしさを伝えるため、横浜市場の新鮮な魚を使用した料理教室を開催しています。市場で働く魚のプロによるさばき方教室や、人気のおすし教室や親子料理教室など様々なテーマで開催しています。詳しくは下記ホームページをご覧ください。



調理風景



講習風景



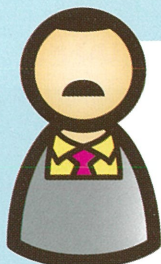
完成料理

詳細はこちら

横浜市場 料理教室

検索

<http://www.city.yokohama.lg.jp/keizai/shogyo/orosi/topics/ryourikyousitu.html>



出前授業

横浜市場で働くプロが市内小学校等へ出向き、市場の役割や魚のおいしさを伝える出前授業を実施しています。市場で扱う魚を持参するので、実際にお魚を見ながら授業を受けることができます。また横浜市場では、市内小学校を対象に、普段は入ることができない市場内の見学も受け入れています。



魚の展示



見学受入



出前授業



市場開放

毎月第一・第三土曜日の午前9時から午前11時まで市場を開放し、魚食普及の取り組みとして、一般の方々との交流のための各種イベントを開催しています。詳細については、横浜魚市場卸協同組合(045-459-3400)にお問合せください。

【お問合せ】魚食普及推進協議会の取り組みについて
横浜中央卸売市場 魚食普及推進協議会 事務局（経済局経営支援課内）
TEL：045-459-3337 / FAX：045-459-3307
Email：ke-ichiba@city.yokohama.jp



YOKOHAMA MARKET