

BUY

買う

直売会で美味しい活魚をゲット!

神戸の海で水揚げされた活魚等の直売会を開催!漁師さんおすすめの調理法や食べ方を教わって、美味しい魚を買ってみませんか?

水槽から
その場で揚げた
新鮮な活魚!

直売会	曜日	時間
毎週土曜日	毎週土曜日	13:30~完売次第終了 ※早ければ14:00までに終了する可能性あり
漁業デー	第1・3水曜日 (4月~12月)	

開催場所 垂水漁港内水産会館1階

※水揚げ状況により販売がないときや、天候季節やコロナの感染状況により開催中止の場合もあります。開催、対応状況等は下記をご確認ください。
※マイバックや保冷ボックスをご持参ください。※マスクの着用をお願いします。

神戸市漁業協同組合 検索



下処理も
してもらえる
※3枚下ろしは
不可

今は鱈や鯛、
鯖が旬です!

LEARN

知る

垂水周辺で作られている水産加工物をご紹介します

(直売所・電話・オンラインショップで購入可能)

神戸ちりめん

須磨・垂水の沖合から明石海峡周辺で漁獲されたシラスをすぐに漁港まで運び、鮮度の良い状態で加工しています。



須磨海苔

須磨から垂水沖の東西約7キロに渡って浮かぶ「ノリ棚」にノリの種を付け、海中で揺られて育ちます。色が濃く肉厚で光沢があるのが特徴です。



神戸サーモン

神戸の沿岸にある養殖場で丁寧に育て上げたご当地サーモンは、ぷりっとして脂のノリがよく豊かな味わいが魅力です。



こんな食べ方も
おすすめ!



須磨海苔のかき揚げうどん



釜揚げシラスピザ



須磨海苔onたらこパスタ

美味しい「垂水」に出会う

沖合に出れば、豊富な魚種と水揚げ量で豊かな漁場が広がり、県内でも有数の規模を誇る、垂水漁港。目の前に広がる青い海を眺め、潮風を感じながら、垂水の食を満喫しませんか?

EAT

食べる

おいしい海鮮と絶景を食堂で堪能!

垂水漁港名物、「釜揚げしらす」を垂水漁港内の食堂で味わえます!瀬戸内海を行き交う漁船と明石海峡大橋を望む絶景が広がる食堂からの眺めもおすすめです!

※食堂の営業時間や定休日等についてはHPをご覧ください。



垂水漁港発
釜揚げしらす丼

ふっくらとした
釜揚げの食感が
たまらない!

近海で
水揚げされた
ばかりの新鮮な
「生しらす」使用

神戸
サーモンも
食べられる!



ACCESS

JR垂水・山陽垂水の
各駅から徒歩5分!



①神戸市漁業協同組合

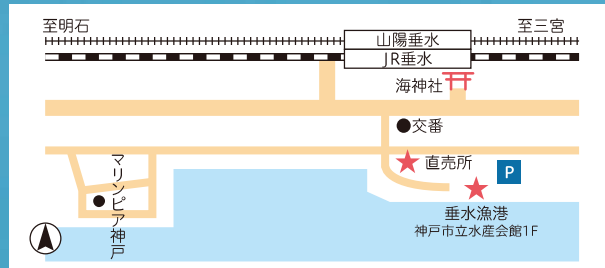
住所 垂水区平磯3丁目1-10
垂水漁港内水産会館2階
電話 706-0456(代表)
9:00~17:00

HP▶



②直売所

住所 垂水区平磯3丁目1-10
電話 708-1616(直通)
営業 9:00~16:30
※電話は16:00まで
定休日 お盆 8/14~16
年末年始12/30~1/4



駐車場 有(垂水漁港「水産会館」前)※漁協直売所へ行くと伝えて下さい

神戸市漁業協同組合
公式Instagram @jfkobe3110

FOLLOW ME

