



創業は1982年。今は若女将の松田幸子さん(写真左から2人目)を中心に、家族で経営。お店は小名浜港から徒歩約30分ほど



昔ながらの製法でつくる干物はメヒカリ、イワシなどを販売。「町を吹き抜ける“浜風”に開いた魚をさらすとうま味が増します」



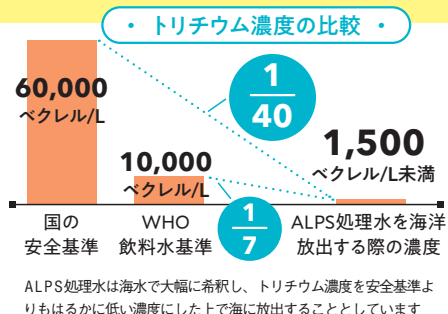
この日はお店に生きたままのあんこうが!「お客様に調理法を聞かれることが多いので、おすすめのレシピをプレゼントしています!」

column

ALPS処理水の海洋放出は安全基準を十分に満たしたうえで行われる方針です

福島復興と、その前提である廃炉を進めるためには、東京電力福島第一原子力発電所のALPS処理水を処分する必要があります

知っておこう!
ALPS処理水のこと



ALPS処理水の情報を公式ウェブサイトで発信しています。ぜひウェブで「みんなが知ろうALPS処理水」を検索するか、2次元コードを読みこんでご確認ください



サバの開きは真空パックにする前に、やぶれないよう、尖った骨を手作業でカット。細かい部分まで愛情と手間をかけてつくっています

2 生の魚と乾物、どちらも買える! 魚と味 さんけい魚店



DATA 住) 福島県いわき市小名浜本町16-1
☎0246・54・6450
営) 9:00~17:30 (水曜定休)

小名浜の新鮮な魚が並ぶ地元の鮮魚店は工夫と愛情がいっぱい

「朝、漁港で水揚げされた魚は、早ければお昼過ぎから店頭並びます」と若女将の松田さん。春は海藻類も充実する季節だとか。鮮魚のほか、手づくりの干物、総菜類も地元で人気!



「常磐もの」のあんこうはおすすめレシピがもらえる!

3 手間ひまかけた乾物にめぐり合える!

上野台豊商店

DATA 住) 福島県いわき市小名浜字吹松3-8
☎0246・92・3163 オンラインショップ <https://www.onahamanosanma.jp/>

とれたての“常磐もの”をおいしいまま加工した乾物類は絶品

1960年の創業以来、鮮魚と水産加工業を営んできた上野台豊商店。「イワシ、サバなど“常磐もの”のおいしい魚が数知れずあります。その恵みを乾物にして直売や通販でお届けしています」と社長の上野臺さん



サバやメヒカリの乾物、さんまのポーポー焼きなど種類も豊富。旬の魚の良さを活かすため、味つけは「強すぎず弱すぎない」のが信条



素材がもつ味わいにこだわっています

「常磐もの」の
おいしさそのまま!

福島県には
おいしいものがたくさん!

春は“常磐もの”を楽しもう!

少しずつ暖かさが感じられるようになるこれからの季節。旬のグルメを味わいに足を伸ばすなら、福島県がおすすめ。いわきエリアの海の恵みをレポートします!



いわき駅近くにある、「鮮場やっちゃば平店」内にある店舗では、常時20種類以上の“常磐もの”など地場の旬の味はもちろん、専門店ならではのこだわりの魚介類が並んでいます



魚を丸ごと買うと、無料でさばくサービスも。親子で行けば貴重な体験となりそう



鮮魚コーナーのすぐ近くにある「潮目食堂」では、刺身定食や海鮮丼が楽しめます(15時まで)

200種類以上の魚介類が水揚げされる福島の“常磐もの”は要注目!

福島県の沖合は親潮と黒潮がぶつかりあう「潮目」と呼ばれる場。名物のメヒカリを始め、水揚げされる魚介類は“常磐もの”と呼ばれ、品質の高さとおいしさで今、話題になっています



ここで買える!

1 豊富な“常磐もの”を楽しむなら 鮮魚・海産物専門 おのざき

DATA 住) 福島県いわき市平正内町80-1 鮮場やっちゃば平店内
☎0246-23-4174 営) 8時30分~19時(月1回定休)
オンラインショップ <https://www.onozaki100years.com/>

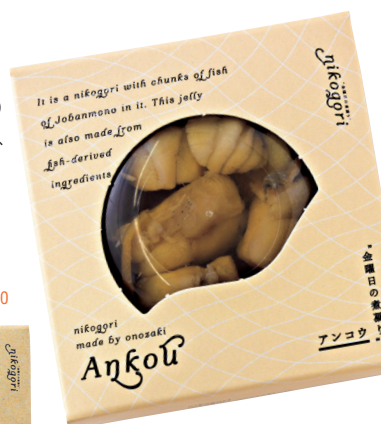
鮮魚から加工品、総菜までなんでもそろそろぞろえに感動

創業100年。地元の人々、飲食店業者、観光客も集う、福島県最大の鮮魚専門店「おのざき」。水揚げされたばかりの魚から、おみやげにぴったりの品まで大充実。ネットショップにも力を入れているので、お取り寄せもおすすめ!

金曜日の煮凝り

(あんこう・あなご・ひらめ)
4代目が開発に携わり、ネットショップで大ヒット。“常磐もの”の煮汁を、ジュレの仕立てに。おかずにも酒の肴にも合い、お土産にも!

●3個入り各75g ¥2300



厚揚げソフトかまぼこ

具材にタマネギが混ぜ込まれ、甘味とふわふわした食感が特長のオリジナルかまぼこ。“雲を食べる”ような絶妙な食感は試す価値あり!

●1袋12本入り ¥702



さんまポーポー焼

サンマのすり身にショウガやみそなどを混ぜた、いわき発祥の郷土料理。「おのざき」オリジナルは、手づくり&無添加

●4枚入り ¥1598



赤魚開 味醂干

地場のみならず、世界や国内各地の魚も仕入れている「おのざき」。脂の乗った米国産の赤魚を、いわきで伝わるみりん干にした干物も、店舗で好評

●¥920

4代目
小野崎雄一さんの
おすすめはこれ!

私が本気で
おいしいと思う
品々です

