



田子の浦しらすの こだわり

鮮度にこだわった極上の田子の浦しらすの美味しさの秘密

水揚げ後

水揚げと同時に船上で氷締めされ、漁場が近く、すぐに港に戻るので鮮度が抜群です!! また、大量の水でまんべんなく素早く氷締めされ、溶けた氷水が溜まらない仕組みにより、ふやけずにぷりぷりの新鮮さが保たれます。



旨味が濃い「釜揚げしらす」

水揚げされたしらすは、すぐさま港近くの加工場で茹であげます。田子の浦ならではのこだわりの鮮度、炊き上げ方(温度や手際)・絶妙な塩加減・湯切り・干し具合など、各店こだわりの製法で作られた釜揚げしらすは、旨味が濃く、もっちり、ふんわり、味わい深く、食べ始めたら止まらない美味しさです。



富士山しらす街道

海と平行して約3キロ続く富士山しらす街道沿いには、生しらすをはじめ、その新鮮なしらすを使用した各店こだわりの製法で作られた商品が並びます。釜揚げしらすや、桜海老、干物、各種練り製品等の取り扱いがあり、しらすが食べられる飲食店もあります。



田子の浦しらすとは・・・

- 一、富士川以東の田子の浦沖でとれる
- 一、中袋がある一艘曳き漁法でとる
- 一、水揚げと同時に船上で氷締めする

富士山しらす街道【田子の浦しらす販売店】

勇進丸	富士市宮島1387-1	☎0545-61-5544
清正丸	富士市五賀島412-112	☎0545-63-1400
海栄丸	富士市川成新町420	☎0545-63-1625
新孝丸いな天	富士市中丸621-1	☎0545-64-5185
望月しらす店 上星	富士市川成島790	☎0545-61-1025
網元直送 しらすの八幡	富士市鮎島462	☎0545-64-5131
進悦丸	富士市前田846-1	☎0545-61-1722
日の出丸	富士市前田862-2	☎0545-61-6045
田子の浦漁業協同組合	富士市前田866-6	☎0545-61-1004

田子の浦しらすを食べられるお店

田子の浦港漁協食堂	富士市前田866-6	☎0545-61-1004
和食処 するが蕎	富士市川成島654-10新富士駅内2F	☎0545-64-0111
新孝丸いな天	富士市中丸621-1	☎0545-64-5185
すしと郷土料理 善兵衛	富士市川成新町1	☎0545-65-1677
Cafe Seri	富士市川成島643-1	☎0545-60-0063
こだわりそば処 来富庵	富士市横割6-17-13	☎0545-62-1078
和楽房 尚奄	富士市前田861-30	☎0545-30-7780
しらす料理専門店 やはた亭	富士市鮎島462	☎0545-64-5131
井ぶり専門店 SUNZOK	富士市川成新町420	※詳しくはウェブサイトへ

※入荷状況は各店にお問い合わせください



詳しくはホームページをご覧ください。

富士山しらす街道

検索



鮮度に
こだわった極上の
田子の浦しらす

田子の浦しらす



田子の浦しらすはなぜおいしいの?

