

※販売に関するお問合せは直接店舗までおかけください。

富士山しけ街道 販売店舗情報

生 マークは…生しらす取扱店

〒住所 ☎電話 F FAX 営業時間 固定休日 駐車場

※不漁・悪天候によりご希望に添えない場合があります。
なお、1月15日～3月20日は禁漁期間となります。

5 網元直送しらすの八幡

味のこだわり
ほんのり塩味
新鮮なしらすを100度の熱湯でサッと茹でて上げました。ほんのり塩味で、そのままで美味しく召し上がれます。

DATA
〒416-0934 富士市飯島462
☎0545-64-5131 ☎0545-64-5136
8:00～18:00 水曜日 17台 バス4台
https://yahata1968.com

販売価格
●とれたて生しらす 1パック 800円
●釜揚げしらす 時価
●ちりめん干し 時価

9 田子の浦漁業協同組合

味のこだわり
鮮度抜群!
水揚げされた生しらすを即座に水で洗い、水切りし、パック詰めしました。

DATA
〒416-0937 富士市前田866-6
☎0545-61-1004 ☎0545-61-9638
50台(バス可)
http://tagonoura-gyokyo.jp/

【生しらす直売所】
7:30～売り切れ次第終了
日・祝日
(不漁・禁漁期間の臨時休業あり)

取扱商品
●生しらす(その日の仕入値により量が異なります) 1,000円
●冷凍生しらす(200g) 1,100円
●GIコラボコロッケ たみこちゃん(冷凍5個) 600円

富士山しけ街道 周辺で 田子の浦しらすを食べられるお店

9 田子の浦港 漁協食堂
☎(0545)61-1004 富士市前田字新田866-6

～潮風に吹かれながら、獲れたての新鮮な田子の浦しらすをお召し上がりください～

- 営業期間/開始日はHPにて確認～12月28日 ※悪天候による臨時休業あり
- 休業日/8月13日～16日 イベント時
- 営業時間/10:30～13:30(売り切れ次第終了)
- 予約受付/団体のみ(10名様以上から) ※事前に要相談
- メニュー/●日本一丼 1,800円
- ぶりぶり生しらす丼 900円
- 釜揚げしらす丼 900円
- 赤富士丼(しらす沖漬け) 1,000円 他

※全てしらすの味噌汁付 ※不漁や悪天候によりご希望に添えない場合がございます。
●GIコラボコロッケ たみこちゃんの揚げたてもあります。

富士市内で 田子の浦しらすを使った料理が 味わえるお店

入荷状況は各店へお問い合わせください。

日本料理 はせ川
☎(0545)52-0343
富士市吉原3丁目3-14

- 営業時間/11:30～14:00 17:00～21:30
- 定休日/日曜日

▼野点遊膳(生しらすの小鉢付) 2,550円 ※平日ランチ時のみ

1 清正丸

味のこだわり
水と塩にこだわっています!

DATA
〒416-0946 富士市五真島412-112
☎0545-63-1400 ☎0545-63-1400
7:30～20:00
※不漁・禁漁期間の臨時休業あり
3台

販売価格
●釜揚げしらす(小) 1,000円・(大) 2,000円
●生しらす(冷凍) 時価

6 かねます商店

味のこだわり
静岡特産品「黒はんぺん」をはじめ、各種練り製品を製造。販売しております。新鮮な素材と天然調味料を、独自にブレンドし昔ながらの石臼製法で、丁寧に練りあげし、丁寧にコシのある製品に仕上げられています。人工甘味料・保存料・防腐剤は一切使用しておりません。安心の無添加、素材の旨味の味わいをお楽しみください。

DATA
〒416-0934 富士市飯島261-6
☎0545-61-6514 ☎0545-61-6514
8:00～15:00 日・祝日 2台

販売価格
●黒はんぺん(小) ……(10枚入)
●黒はんぺん(大) ……(5枚入)
●カレーだんご ……(10個入)
●まるあげ(産摩揚げ) ……(5枚入)
●ごぼうまき ……(5本入)
●しらす黒はんぺん ……(7枚入) 受注生産

漁協内「田子の浦港漁協食堂」の様子

A 和楽房 尚奄
☎(0545)30-7780
富士市前田861-30

- 営業時間/ランチ11:30～14:00 (LO13:30)
- ディナー17:00～21:00 (LO20:30)
- 定休日/月曜日、第3火曜日
- おすすめ/小町ランチ 2,200円 (税込)より

◀しらす丼(屋のみ) 1,210円より

すし 魚民 雅粋庵
☎(0545)52-4105
富士市今泉1丁目8-38

- 営業時間/11:30～14:00 17:00～21:00
- 定休日/日曜日

▼富士「味」に飽(生しらすの小鉢) 3,300円(税込)

生しらすの小鉢、桜エビの真支揚げ、地魚中心の握り寿司8貫、巻き物3切、お祝、デザートのお祝な御膳です。

2 海栄丸

味のこだわり
鮮度一番!健康第一!!
船長が自ら漁に出、自らの手で釜揚げ。赤穂の塩使用。もちろん塩分控えめのお味。

DATA
〒416-0955 富士市川成新町420
☎0545-63-1625 ☎0545-63-1625
7:30(不漁・禁漁の際は8:00開店)～15:00(売り切れ次第終了)
日曜日 5台

販売価格
●釜揚げしらす(150g) 720円
●釜揚げしらす(300g) 1,440円
●釜揚げしらす(400g) 1,920円
●釜揚げしらす(500g) 2,400円
●生しらす 時価

7 進悦丸(加藤しらす店)

味のこだわり
港の目の前で鮮度バツグンの田子の浦しらすをお届けします。

DATA
〒416-0937 富士市前田846-1
☎0545-61-1722 ☎0545-61-1722
釜揚げでき次第(売切れ次第終了)
※不漁・禁漁期間の臨時休業あり

販売価格
●釜揚げしらす(250g) 時価
●釜揚げしらす(500g) 時価

9 富士丸魚(株)鮮魚販売所

DATA
〒416-0937 富士市前田866-6
☎0545-63-0300

【鮮魚販売所】
営業期間/3月22日～12月下旬
10:00～13:30
※毎週火・水曜日・GW・お盆・正月連休有り

取扱商品
●お刺身各種(マグロ・アジ・イカ他) 500円より
●貝類(サザエ・ホタテ・カキ他) ●鮮魚(マグロ・鯛・イカ他)
●干物・漬け魚

B 井のり専門店 SUNZOK
朝8時開店
富士市川成新町420

- 営業時間/8:00～13:00(LO、予定数終了次第閉店)
- 定休日/月・火曜日、第3日曜日
- おすすめ/生しらす入荷や限定丼の情報はHPにてご確認ください

◀獲れたて生しらす丼 1,000円 ※全ての丼が生しらす専用汁/醤油汁付(価格は変動あり)

富士グリーンホテル 菊よし
日本料理 ☎(0545)64-1900
富士市本町5番1号

- 営業時間/昼食11:30～13:30 夕食17:00～21:00
- 定休日/日曜日

◀料理長おすすめ 旅の人コース 2,300円(税込)

3 新孝丸いな天

味のこだわり
健康のため塩分控えめにしています。

DATA
〒416-0933 富士市中丸621-1
☎0545-64-5185 ☎0545-64-5185
☎0545-64-5185
7:30～16:30
日曜日(正月、お盆休有)
6台

販売価格
●生しらす …… 時価
●釜揚げしらす…(125g/パック入) …… 時価
●釜揚げしらす…(200g/パック入) …… 時価
●釜揚げしらす…(250g/パック入) …… 時価
●釜揚げしらす…(500g/木箱入り) …… 時価
●生・ゆで桜えび …… 時価

8 日の出丸

味のこだわり
自分で獲ったしらすを 目を付けて獲っています! 塩分控えめ! ふんわり、しっとりしています。

DATA
〒416-0937 富士市前田862-2
☎0545-61-6045 工場/0545-61-6213
☎0545-61-6118 8:00～18:00(売切れ次第終了)
※不漁・禁漁期間の臨時休業あり 4台

販売価格
●釜揚げしらす …… 時価 1,100円～2,200円位迄

10 まるごと駿河湾

DATA
〒416-0939 富士市川成島654-10 アスティ新富士1F
☎0545-60-8788 ☎0545-67-6288
11:00～22:00

販売価格
●田子の浦しらす弁当 1,180円

10 まるごと駿河湾
☎(0545)60-8788
富士市川成島654-10 アスティ新富士1F

- 営業時間/11:00～22:00
- おすすめ/生しらす丼 1,180円 (税込)

◀しらすづくし 定食 1,980円 (税込)

ビジネスホテル 菊川
地魚料理 ☎(0545)33-0015
富士市鈴川町9-3

- 営業時間/昼食11:30～13:30 夕食18:00～20:30
- 定休日/日曜日

◀刺身盛合せ 定食

4 (有)望月しらす店 上星

味のこだわり
「上星」は昔からのしらす! と云えば昔から結構有名です。茹でたてしらすの美味しさに加え、宅配発送に冷凍しらすを使うずドライアイスを入れ、「若い人から食べられる」をコンセプトに、お客様に満足していただいております。

DATA
〒416-0939 富士市川成島790
☎0545-61-1025 ☎0545-61-7003
7:00～16:30
禁漁期間に臨時休業あり
10台

販売価格
●釜揚げしらす(500g/木箱) 時価
●釜揚げしらす(200g/パック入) 時価
●冷凍生しらす(300g) 時価
●ちりめん干し(100g) 時価
桜えびも各種揃えております

富士市内で 釜揚げしらすを 販売している 網元

フジコウジ酒店
しらす網元(光駿丸)
☎(0545)33-0145 ☎(0545)32-2600

富士市中柏原新田228 (JR東田子の浦駅より徒歩1分)

- 営業時間/8:00～18:30
- 定休日/日曜日
- 取り扱い商品/生・釜揚げ ちりめん

田子の浦しらす

地理的表示(GI)保護制度登録

田子の浦しらすの漁場は、富士山や南アルプスの山々からの栄養によりプランクトンが豊富な駿河湾の最北部に位置しています。また、しらすを傷付けずに漁獲できる「しらす一般船曳網漁」による漁獲や船上での氷締め作業等を徹底することで鮮度が良く、形も良いしらすが水揚げされます。

【地理的表示保護制度】 地域で長年培われた生産方法や気候・風土などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った商品の名称を知的財産として国が保護する制度であり、「田子の浦しらす」は生しらすも、釜揚げしらすも、本制度の登録産品です。

街道 まっふ



●JR新富士駅より田子浦地区コミュニティバス「しおかせ」利用で約20分、田子の浦漁協前下車
 (1日8循環、月～土運行、運行ダイヤ等の詳細は、石川タクシー-TEL.0545-51-1111までお問合せください)
 ●JR新富士駅よりタクシー利用で約10分
 ●JR新富士駅より富士山レンタサイクル(新富士駅観光案内所にて貸し出し)で約15分



田子の浦しらすの漁船は日の出に合わせて港を出発した後、いったん港の入り口付近で一列に並びます。そして、無線から聞こえてくる「よーいドン!」の声を合図に、狙った漁場を目指して一斉に走り出すのです。スピードは30ノット(時速約56km)前後。レースさながらの迫力ある出漁の様子は、岸から見ても壮観です。早起きをして、この地ならではの光景を見てみませんか。



公園内にある「富士山ドラゴンタワー」は、富士山の100分の1の高さ37.76メートルの展望施設で、海抜0mからの富士山と、駿河湾を望むことのできる絶景スポットです。その他、アスレチック遊具、はじまりの鐘、歴史学習施設ディアナ号、山部赤人の万葉歌碑などがあります。



お土産にオススメ 田子の浦しらすを使った商品

和楽房 尚奄
☎(0545) 30-7780
富士市前田861-30

■購入できる場所/店舗 ※予約のみ10食から
■商品名/田子の浦しらすのお弁当

どこにも負けない美味しい「田子の浦しらす」を使用したお弁当。釜揚げしらすなど、田子の浦しらすの加工品をふんだんに使いました。

やまか(ヤマカ食品)
☎(0545) 64-1980
富士市川成島68-1

■購入できる場所/自社店舗 9 田子の浦漁協直売所
■商品名/生炊きしらす山椒

朝獲れ生しらすを鮮度の良いうちに釜入れし、昔ながらの製法と秘伝の味付けで炊き上げました。

田子の浦漁業協同組合
☎(0545) 61-1004
富士市前田866-6

■他、取り扱い店舗/5 しらすの八幡 フジコウジ酒店 金時(富士市本町7-18)
■商品名/たみこちゃん

三島馬鈴薯を使用した甘みの感じられるコロッケの中に田子の浦しらすのちりめんが隠し出す旨味と塩気がベストマッチ!

しらすの八幡
☎(0545) 64-5131
富士市鮫島462

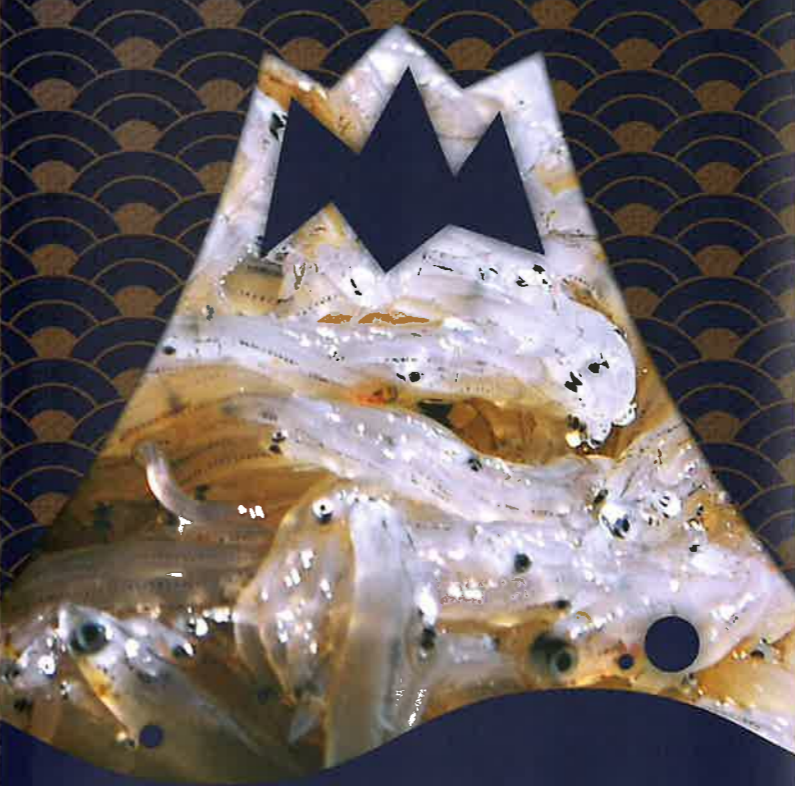
■購入できる場所/自社店舗 JR新富士駅 東名富士川USA(富士川楽座)
■商品名/田子の浦しらすせんべい

しらすの風味豊かで、旨味の効いた、薄くパリッとした食感のおせんべいです。お手頃価格でお土産に最適な商品です。

田子の浦漁業協同組合
〒416-0937 静岡県富士市前田字新田866-6
TEL.0545-61-1004 FAX.0545-61-9638

一般社団法人 富士山観光交流ビューロー
〒416-0939 静岡県富士市川成島654-10 新富士駅1F
TEL.0545-64-3776 FAX.0545-62-0464

2023.7



富士山しらす街道店舗では、田子の浦しらすを使用した商品・メニューを提供しております。

富士山しらす



田子の浦 しらすはなぜ旨い? ■一艘曳きにこだわった 極上のぷりぷりしらす

田子の浦しらすの生しらすを食べたら、もう他では食べられないほど新鮮でぷりぷりとした食感が最高! その秘密は一艘曳きという漁法で、通常の二艘曳きに比べて漁獲量は少なくなりますが、網にも工夫を凝らし、しらすを傷つけることなく選別された良いしらすを短時間で素早く水揚げしています。また、漁場が近く、船上で水締めしてすぐに港に戻るため鮮度が抜群です!!

田子の浦ではその水揚げされた極上のしらすを、すぐさま港近くの加工場で茹であげます。各店こだわりの製法で作られた釜揚げしらすも、旨味が濃く、しっとり、ふんわり、味わい深く、食べたら止まらない美味しさです。



GI登録産品
田子の浦しらすPV



NEXT FUJI
田子の浦観光PV

