



博多

長浜鮮魚市場

NAGAHAMA FISH MARKET

長浜鮮魚市場では、仲卸売場棟など市場の一部を一般開放しています。新鮮な魚介類・冷凍品・加工品などが目白押し！市場内を見学するもよし！お目当ての物を買うもよし！ぜひお越しください。

＜場所＞
福岡市中央卸売市場
鮮魚市場内

＜主催＞
福岡魚食普及推進協議会

〈第148回〉 市民感謝デー

10月14日（土）午前9時～正午（鮮魚販売は11時まで）

11月の開催日は11月11日（土）です。

※開催時間については、商品完売等により、予定よりも早く閉店する店舗がありますのでご了承ください。
※会場内は大変混雑しますので、貴重品や落し物にはご注意ください。

令和5年度の開催予定
4月8日、5月13日、6月10日
10月14日、※11月11日、
12月9日の計6回
仲卸売場での鮮魚販売は
9時～11時となっていますので、
ご注意ください。



【10月の旬情報】


魚が美味しくなる秋を迎え、刘馬・五島海峡の秋サバや九州近海のヤズ、カマス、サワラ、アマダイなど豊富な魚介類が水揚げされます。（※天候(時化)により魚が少ない場合もあります。）※犬猫等ペットの持ち込みは禁止です

イベント情報

本マグロの解体ショー・即売

マグロ解体用の大包丁でさばく姿は大迫力！解体したマグロは即日販売します☆

時間：9時30分～
場所：仲卸売場棟内「マツウオ」



こどもお寿司握り体験


先着50人の小学生限定！寿司職人から教わる寿司握り体験☆

受付：開場～（仲卸売場棟入口にて整理券配布）
体験：10時～（順次）市場会館2階第4会議室

模擬せり

当市場でせりを行っている卸売業者が模擬せりを行います！迫力満点のせりに参加して豪華な商品を購入しよう！

定員150名
時間：11時～
開催場所：市場会館1階ロビー
9時～仲卸売場入口にて整理券配布



お魚さばき方体験


仲買のフロが魚のさばき方を実演し、見るだけでなく、魚をさばく体験ができます！（※希望者多数の場合は抽選にて参加者を決定）

時間：10時頃～（9時過ぎ～受付）
場所：仲卸売場棟内「アキラ水産」

フードコーナー

揚げ蒲鉾や加工品等を販売来て・見て・買って・食べてみて♪

時間：9時00分～
場所：市場会館前




こどもおさかな料理教室

「サバの味噌煮」を作ります！

定員25名（福岡市内在住の小学3年生～中学生とその引率者）＜抽選となります＞


開催日時：10月14日/10時から13時頃まで
開催場所：市場会館2階料理講習室
参加費(有料)：1人500円
申込方法：10月11日(水)までに長浜鮮魚市場ホームページより申込み。
こちらのQRコードを読み取ると申込みフォームにアクセスできます。
※抽選結果について
当選者のみへ連絡いたします。
抽選から漏れた方へは連絡いたしません。



鮮魚等の販売

仲卸売場棟内では、活魚・鮮魚・冷凍品・加工品を販売します

時間：9時00分～11時00分
場所：仲卸売場棟内各店舗



お魚ふれあいコーナー

活魚に触れることができるコーナー（タッチフェール）です。この機会に活魚に触れてみてはいかがでしょうか？お魚にやさしくタッチしてあげてね！

場所：仲卸売場棟内「大幸水産」「マツウオ」

お魚さん展示コーナー

季節の旬の魚などを中心に売台に魚を展示。魚の名前はパネルで確認してね♪ふだん見ることのない魚も見られるかも☆

場所：仲卸売場棟内「アキラ水産」

◆福岡市中央卸売市場鮮魚市場◆
住所：福岡市中央区長浜3丁目11-3
電話：092-711-6414

＜アクセス＞
※駐車場は限りがありますので公共交通機関をご利用ください。
【市営地下鉄】赤坂駅から徒歩約12分
【西鉄バス】
博多から：博多バスターミナル1階（4番のりば）から68番（福浜行き）乗車。長浜二丁目下車。
天神から：天神高速バスターミナル前(1)のりば又は天神北(フタタ前)のりばから68番（福浜行き）又は68-1（福浜行き）に乗車。長浜二丁目下車。