



漁協直送地魚直売

岡山がうまい。
児島で、ちょっと、ひとやすみ。



海を眺めながら、
児島で、ちょっと、
ひとやすみしませんか？



ふゆーちあーまでの所要時間

| | | |
|----|-----------------|-----|
| 電車 | 岡山駅～JR 児島駅 | 30分 |
| | (JR 児島駅前から徒歩2分) | |
| お車 | 倉敷美観地区から | 40分 |
| | 由加山から | 20分 |
| | 鷲羽山から | 10分 |
| | 岡山空港から | 60分 |
| | 宇野港から | 40分 |
| | 児島インターから | 5分 |

岡山県漁業協同組合連合会 水産物展示直販所

〒711-0921 倉敷市児島駅前 3-23
TEL : 086-473-2778 FAX : 086-472-9611



周辺観光地図



漁師が選んだ、本当においしい魚
PRIDE FISH

魚離れが年々進む中、本当においしい魚を食べたことがある人はどれだけのでしょうか。思わず感動せずにはいられない魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、地元漁師が自信を持って勤める魚を「プライドフィッシュ」に選定。地域ごと、春夏秋冬ごとに、魚を知り尽くした漁師が選ぶ「今一番食べて欲しい魚」をぜひ味わってみてください。

- 春**
 - トラフグ
 - ヒラ
 - サワラ
- 夏**
 - マナガツオ
 - スズキ
 - アナゴ
- 秋**
 - ガザミ
 - ヨシエビ
 - ママカリ
- 冬**
 - ゲタ
 - ノリ
 - カキ



ふゆーちあ
JF JF岡山漁連



下津井といえば、名物たこめし。

風味豊かな、下津井産・天然たこの菌ごたえをお楽しみください。当館のたこめしは、漁師の奥さんの手作りによる自慢の味です。お立ち寄りの際は、ぜひご賞味ください。

下津井たこめし

- 蛸めし
- 珍味三点盛り
- お刺身盛り合わせ三品
- てんぷらの盛り合わせ
- 茶碗蒸し
- なま酢 ● 香の物
- お吸い物 (鯛のあら)
- 杏仁豆腐



瀬戸のたこめし

- 蛸めし
- 珍味三点盛り
- お刺身一品
- てんぷらの盛り合わせ
- 茶碗蒸し
- なま酢 ● 香の物
- お吸い物
- 杏仁豆腐



たこめし

- 蛸めし
- 珍味三点盛り
- てんぷらの盛り合わせ
- なま酢
- 香の物
- お吸い物



ぶげんしゃ寿司

各家庭で最上級の素材を揃えて競い合った見栄いっぱい寿司を振る舞います。



※季節により多少料理内容の変更がございます。
※お造り他、各種別注料理承ります。(料理写真はイメージです)

※食事要予約 (10名以上)

浜のかあちゃん
たこめしの素
瀬戸内海で育った身がしまり、歯ごたえのある「たこ」を吹き込みご飯にしました。素材の良さを活かした、「たこめし」是非ご賞味ください。



ままかり酢漬

あまりに美味しいので、おひとつの中が空になり、隣の家に「飯(まま)」を借りに行くほど美味しいと言われる岡山を代表する特産品です。岡山漁連のままかりの酢漬は保存料を使用せず、誰にでも食べやすいよう甘酢にしています。



ちりめん

瀬戸内海は潮の流れが速く、そこで育ったシラスは身が締まっていて、旨味がぎゅっと凝縮されているのが特徴です。



お土産

下津井名物 干しだこ

瀬戸大橋のたもと下津井は、古くから瀬戸内屈指の漁港として知られ、特に下津井で獲れるだこは「下津井だこ」と呼ばれ、大変有名です。



岡山海苔

OKAYAMA NORI



岡山海苔

岡山県漁連では、県内で生産された一定の基準を満たしたノリを「ほんに良い味 岡山海苔」として「岡山海苔」ブランドを売出しています。

鮮魚

岡山かき

岡山の海域は養殖漁場の水代わり・潮どおしが良く(潮の流れがいい)、島かげが多いので風や波からかき筏を守ることができるなど、かき養殖に適しています。「海のミルク」と呼ばれるほど、多くの栄養素を含んでいます。先様にも喜ばれる一品です。グリコーゲン、ビタミン、ミネラル、アミノ酸などを豊富に含んだアレルギー食品です。



焼きあなごの実演販売

地元で獲れたあなごを炭火で焦げ目がつくまで焼きつけ焼きにします。自家製のため。

大好評



獲れたてのお魚を新鮮なまま、お届けします。

お持ち帰りの方には、発泡スチロール・氷は無料でお付けいたします。

発送先により、別途送料が異なります。

クール宅急便可

クール料金 別途必要

電話注文承ります。(別途代引き手数料がかかります。)

詳しくはお問い合わせください。