

長崎県を中心に、「食」と「BLOG」を紹介します。



うまかもんサーチ・サイト内を検索



- [うまか食べ物屋](#)
- [うまか飲み物](#)
- [うまか食材](#)
- [長崎の登録店一覧](#)
- [特集ページ](#)
- [新着イベント](#)
- [TOPへ](#)



うまかもんサーチ・携帯用ホームページ



# 作元鮮魚店

旬の魚をはじめ新鮮な魚を豊富に揃えています。

[information](#)

[スタッフからのメッセージ](#)

[お店のこだわり](#)

[店長のおすすめランキング](#)

[旬のおすすめランキング](#)

[内装・外観のこだわり](#)

[ACCESS](#)

[お得なクーポン](#)



[お店のBLOGへ](#)

[印刷用ページ・PDF](#)

## INFORMATION

店舗説明



昭和元年に創業。創業以来、お客様との信頼関係を大切にしてきました。  
おかげさまで、現在はホテル・料理屋・居酒屋・病院にもお取引頂いています。  
鮮度の良い魚を皆様にお届けできるよう頑張っています。

## スタッフからのメッセージ



新鮮な魚の品揃えと、従業員がとっても元気です。  
ぜひ一度お立ち寄り下さい。  
旬のイケメン3人が皆様のお越しをお待ちしています。  
今からの時期は八モ・イサキ・カツオ・サワラなどがおいしいです。

## お店のこだわり

### お店のこだわり・特徴

ウリはなんといっても新鮮さ！  
新鮮なものをきれいに早くお届けすることをモットーにしています。  
刺身盛はお値段に応じお作りしています。（配達も可能です。）  
自家製の干物（あじ塩干し、みりん干し・いわし塩干し、みりん干し・甘鯛塩干し、  
みりん干し）の地方発送も受け賜ります。（お値段に応じて詰めます。）  
あじ・甘鯛は当店一番の売れ筋商品です。



## 旬のおすすめランキング

### ランキング1位



### 八モ / 時価

入梅から7月くらいが旬です。特に産卵期の6～7月は最高です。八モの皮にはコンドロイチンが多く含まれ、人の皮膚の老化防止に役立つそうです。

### ランキング2位



### 八モの湯引き / 時価

骨切りした八モを湯引きしたものです。梅肉か酢味噌で食べると美味。

### ランキング3位



## イサキ / 時価

春から夏が旬。特に初夏の産卵前は脂がのって美味です。刺身はもちろん塩焼・煮付・ムニエルもおいしいです。

## 店長のおすすめランキング

### ランキング1位



## タコ (生タコ) / 時価

タコは茹でてしまうとあし(腐敗)が早くなります。新鮮なあつあつの茹でダコを食べると最高です。

### ランキング2位



## サザエ / 時価

サザエは壺焼きとして醤油を上から少しかけて、網で焼いて食べても、刺身でもおいしいです。

## ランキング3位



## 赤足エビ / 時価

おいしくて甘味があります。味噌が美味しいエビです。

## 内装・外観のこだわり

### 内装・お店の陳列・衛生面などのこだわり

生けすを持ち新鮮なものを提供できるようにしています。  
作業場も広くそして常にきれいにできるように工夫し、早く、安全にお客様のもとへお届けし、安心して食べて頂けるようにしています。



## ACCESS

### 店舗詳細・アクセスマップ



住所 / 〒850-0877 [長崎県長崎市築町4-6](#)

TEL / 095-822-3130

FAX / 095-822-3130

営業時間 / 6:00 ~ 17:40

## お得なクーポン

### クーポン情報

ポイントカードを始めるよう準備中です。

[会社概要](#)

[プライバシーポリシー](#)

[サイトマップ](#)

[お問い合わせ](#)

Copyright 2007 [umakamon](#) All rights reserved.