



焼津さかなセンター 60店舗が大集合!大型ショッピングモール



かつおの水揚げ全国一
かつおの水揚げ全国一を誇る静岡県焼津市。その歴史は古く、江戸時代からかつおの名産地として全国に名をさせていました。焼津で水揚げされる鰹は船上で急速凍結されるため鮮度がよく、生食にも加工にも優れています。焼津さかなセンターでは新鮮な鰹を使ったお料理や、鰹節・角煮など様々な鰹製品を楽しむことができます。



新鮮な天然もの焼津ミナマグロ
焼津ミナマグロは南半球の低水温海域を回遊し、「畜養」と呼ばれる養殖物ではなく天然物。南緯40度の冷たい大海原を回遊するため身がしまっており、赤いダイヤとも称され、赤身はクセがなく、ねっとり濃厚な味わい。トロは嫌みの無い甘い脂が口の中でとろけます。漁獲直後に活けだめしたミナマグロは、船上で-60℃の超低温で完全凍結。焼津から、全国各地へ生を超えた新鮮さをお届けしており、高級寿司店でも愛用される折り紙付きの品質。贈り物にも最適です。

水産文化都市づくりを目指す焼津漁港
全国有数の水揚げ高を誇る焼津漁港は、静岡県の中央に位置し、関東と関西を結ぶ東海道のほぼ中央という交通アクセスにおいて好条件な漁港で、水産文化都市づくりを目指す焼津市の中核として役割を果たしています。焼津漁港には焼津港、小川港があり、焼津港はかつお・まぐろを主とする遠洋漁業の基地となっています。小川港は、さばい・いわし・あじなどの多獲性魚を採捕する沿岸・沖合漁業の基地として栄えています。



**さかなセンターが自慢する!!
とってもおいしいお食事処!!**



まぐろ土佐長久 焼津店 ピンク通り
おすすり 焼津ラーメン・ミニ海鮮丼セット



スマル 場外食堂 てっか家 ピンク通り
おすすり 特上海鮮丼



てっか井山もと ピンク通り
おすすり 海鮮丼



回転寿司のぶちゃん ピンク通り
おすすり ミニ丼・握り



海鮮処 一步 ピンク通り
おすすり 焼津海鮮ちらし



いきいきさかな大食堂 者 ブルー通り
おすすり 8種舟盛り刺身定食



まぐろ食堂にぎり部 ブルー通り
おすすり 板長おまかせにぎり



とろろ・海鮮料理 さんすい(2号店) ブルー通り
おすすり 極み大とろろ海鮮丼



まぐろ・海鮮丼 さんすい(1号店) レッド通り
おすすり 本まぐろ中とろろ海鮮丼



回転寿司 まぐろ一本 レッド通り
おすすり まぐろ3点盛

公式SNSで情報発信中!

Instagramはこちら

Facebookはこちら

X (旧Twitter)はこちら

YouTube (動画)はこちら

おかげさまで、40周年を迎えました!

40年分の感謝を 海の恵みとともに

焼津さかなセンター

