



▲自家製の塩麴漬けや干物などが人気



▲地元産の旬の魚は鮮度も味もひときわ



▲毎朝移動販売車で得意先を回る店主

地元の魚をおいしくお手軽に



刺し身、切り身と要望に応じて調理

焼き魚・酢の物など惣菜も手作りで

鮮魚販売 魚屋マルト

移動販売でもおなじみ
身近なまちの魚屋さん

魚屋マルトは、藤島優さんが経営する鮮魚店です。地域に密着した魚屋が次々姿を消していることを憂えた藤島さんは、8年前から魚の移動販売を開始。3年前には、店主が高齢のため店じまいした鮮魚店を買い受け、店舗販売もスタートしました。

同店の特長はまず、魚の質が秀逸なこと。美川・小松など近隣の市場から仕入れた新鮮な地元産が主軸である上に、仕入れ後は調理するまでほとんど手を触れず、鮮度管理も上々。味が違う、と高評価を得ています。「それから、食べやすい形でお届けしている点も特色ですね」と藤島さん。利用者の要望に応じてその場で魚をおろすのは無論のこと、焼き魚、南蛮漬け、ぶり大根などの季節の惣菜から自家製干物まで、手作りの加工品も人気の的となっています。

「釣った魚をさばいて」との突然の依頼にも笑顔で応え、「今日の魚は煮た方がいいですよ」と親身に助言する藤島さん。気さくな店主のお店で、本物の魚の味わいに出合ってみませんか。



魚屋マルト

tel.076-278-2641 携帯.090-2035-8853

石川県白山市湊町レ37-60

🕒店舗 11:00~16:00頃 🗓️水曜、日曜、祝日



[企業概要] 地域密着型の魚屋の継承を目指して、8年前に移動販売を開始。3年前からは白山市湊町に店舗を構え、地元産魚介の販売や、それらを使った加工品の製造・販売に精を出す。