

気仙沼旬のお魚カレンダー

- 春** ホタテ、わかめ、昆布、めかぶマス、あさり
- 夏** 初かつお、あわび、もうかざめまかじき、うに、するめいかまんぼう、ほや
- 秋** さんま、戻りかつお、めかじき秋鮭、さば、いくら、あなごまぐろ、するめいか
- 冬** どんこ、びんなが、平目、たらカレイ、ぶり、牡蠣、たこ

イベントスケジュール

- 【1月】お魚いちば初売り
- 【5月】GW大売出し
- 【8月】気仙沼みなとまつり
- 【10月】ベジフルさんままつり～海と大地の恵みの収穫祭～
(お魚いちば駐車場特設会場にて、さんまの炭火焼のお振る舞い、他)



お子様に大人気「トマトすくい」



さんまの炭火焼き お振る舞い

- 【12月】ONE-LINE
(気仙沼クリスマスイルミネーションプロジェクト)

- 【12月】年末大売出し・大抽選会



まぐろの解体ショー

交通のご案内



お車ご利用の場合

仙台	東北自動車道	関 I.C.	国道 284 号線	気仙沼
仙台	三陸自動車道	桃生津山 I.C.	国道 45 号線	気仙沼

JRご利用の場合

東京駅	東北新幹線	一ノ関駅	大船渡線	気仙沼駅
盛岡	東北新幹線	一ノ関駅	大船渡線	気仙沼駅

気仙沼駅よりタクシーで5分



気仙沼 お魚いちば

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2-13

tel. 0226-29-6233 fax. 0226-29-6226

✉ shopmaster@osakana-ichiba.net

<http://osakana-ichiba.net/>

年中無休・営業時間／8:00～18:00 (11月～3月は 8:00～17:30)
無料駐車場完備／乗用車100台・大型バス6台

観光バス、団体のお客様へ

- ・お立ち寄り大歓迎。大型バス駐車場完備。
- ・団体様のお食事も歓迎。(要予約/予算に応じたメニュー対応可)



海は目の前 三陸っ

とれたてお魚せいごろい

サンマ カツオにメカジキまぐろ

とれたて新鮮 ご家庭に

気仙沼 気仙沼 お魚いちば



水揚げされたばかりの新鮮な海の幸がいっぱい…
鮮度と味にこだわったリーズナブルなお食事処も営業中。



港町レストラン

鮮
(せん)

魚屋が
吟味した
新鮮素材！
気仙沼の旬をご賞味ください。

鮮の人気ランキング

- No.1 海鮮丼（旬のお魚五点盛り、リーズナブルな価格）
- No.2 港町丼（ちょっと贅沢に…）
- No.3 気仙沼チャンポン（魚介の旨みたっぷり）

その他おすすめ MENU

- ◎ ふかひれラーメン
(名物ふかひれ料理、姿煮・丼もございます。)
- ◎ 刺身定食（鮮度バツグンお刺身五点盛り）
- ◎ あぶりさんま棒寿司
(第42回農林水産祭天皇杯受賞商品を棒寿司にしました。)



港が見えるお席もございます。

席数 70席 / 個室 4室あり
営業時間 10:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:30)



9月～11月に水揚げされた旬のサンマを、特製の甘酢に漬け込み皮面を軽くあぶり食べやすくしました。そのままお刺身でも、棒寿司にしてもお楽しみいただけます。



世界一の品質と称される気仙沼産のふかひれは、風土を生かし、熟練した職人たちが手間を惜しまず丹念につくり、ブランドに育て上げてきました。その生産者の想いを詰め込んだ逸品です。

海の幸が勢ぞろい！

水揚げ量日本一を誇るカツオや
メカジキをはじめ、さんま、わかめ、鮭、まぐろ、ホタテなど、
気仙沼港に水揚げされる旬のお魚が所狭しと並んでいます。



マーメイドブランドのお土産品、ギフト商品も
多数取り揃えております。

