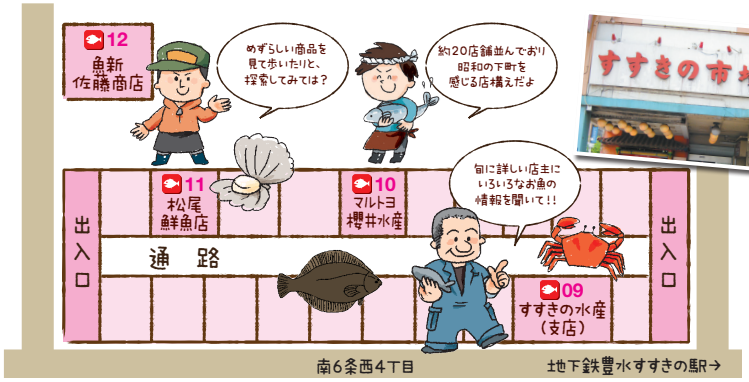


すすきの市場

●住　　所 札幌市中央区南6条西4丁目
●アクセス 地下鉄すすきの駅から徒歩 6分

08 (有)すすきの水産 本店

〒064-0804　札幌市中央区南4条西1丁目松井ビル1F
TEL:011-552-2506　FAX:011-552-7323

中央区
営 AM9:00 ～ PM6:00
休 日曜日・祝祭日
駐 有

すすきのの料亭さんでご使用いただけるよう、品質を重視しています。何でも揃うよう、全国のお魚を取り揃えております。

09 (有)すすきの水産 支店多九

〒064-0804　札幌市中央区南6条西4丁目 すすきの市場
TEL:011-511-2506　FAX:011-511-2507

中央区
営 AM9:00 ～ PM6:00
休 日曜日・祝祭日
駐 無

すすきのの料亭さんでご使用いただけるよう、品質を重視しています。何でも揃うよう、全国のお魚を取り揃えております。

10 (有)マルトヨ 櫻井水産

〒064-0806　札幌市中央区南6条西4丁目11-1 すすきの市場
TEL:011-521-0838　FAX:011-521-0769

中央区
営 AM9:30 ～ PM7:00
休 日曜日・祝祭日
駐 無

四季折々の新鮮なお魚を多数取り揃えております。

11 (有)松尾鮮魚店

〒064-0806　札幌市中央区南6条4 すすきの市場
TEL:011-563-2281　FAX:011-563-2281

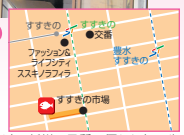
中央区
営 AM8:00 ～ PM5:30
休 日曜日・祝祭日
駐 無

季節への対応には特に気を配っております。丁寧にさばいた魚をご用意し、皆さまをお待ちしております。

12 (株)魚新 佐藤商店

〒064-0806　札幌市中央区南6条西4丁目11
TEL:011-511-1211　FAX:011-521-0023

中央区
営 AM9:00 ～ PM6:00
休 日曜日・祝祭日
　 市場休市日
駐 無



お客様とともにこの道50年。新鮮で品質の優れた旬の生鮮魚介類を多数取り揃えております。

13 (株)久米商店

〒064-0809　札幌市中央区南9条西4丁目2-11
TEL:011-521-2305　FAX:011-521-2309

中央区
営 AM9:00 ～ PM6:00
休 日曜日・祝祭日
　 市場休市日による水曜日
駐 有

旬の味には妥協を許さない信念で、営業をしております。料理店への販売・道外への発送が主ですが、お土産などのご購入にもご利用いただけます。

14 一印 田中鮮魚店

〒064-0810　札幌市中央区南10条西7丁目7-10 旧新道市場
TEL:011-531-7337

中央区
営 AM9:00 ～ PM6:00
休 日曜日・祝祭日
駐 無

昭和5年創業以来、旧新道市場で地域の皆様に支えられ昔ながらの魚屋を母娘で営んでいます。かあさん特製の煮魚が好評です。

15 (有)永田商店

〒064-0811　札幌市中央区南11条西9丁目3-7
TEL:011-511-8526　FAX:011-511-8526

中央区
営 AM10:00 ～ PM4:30
休 日曜日・祝祭日
駐 無

スーパーにはないような珍しい魚や1ランク上の魚などが並んでおり、真心と信頼をモットーに接客しております。

16 (株)魚勢 細田商店

〒064-0913　札幌市中央区南13条西9丁目3-10
TEL:011-512-0525　FAX:011-512-0948

中央区
営 AM9:00 ～ PM5:00
休 日曜日・祝祭日・
　 水曜日
駐 無

全国発送承ります！干物やイクラ正油漬は自家製の手作り。刺身盛りや手巻きネタ。御予約も承っております。

17 東進共同水産(株)魚の山長 東光ストア行啓通店

〒064-0914　札幌市中央区南14条西9丁目
TEL:011-512-9090　FAX:011-512-9090

中央区
営 AM10:00 ～ PM11:00
休 年中無休
駐 有

手作りの干物はオススメです。天然もの・活メもの多数取り揃えております。事前のご連絡次第では、カニの朝炊き発送も承っております。

18 渡辺商店

〒064-0921　札幌市中央区南21条西9丁目2-6 スーパーベンリー内
TEL:011-511-1476　FAX:011-521-4851

中央区
営 AM10:00 ～ PM10:00
休 年中無休
駐 有

地域密着の店で、配達等を含め消費者のニーズに対応できる様に、生鮮品を中心に品揃えも鮮度面にも注意して日々商いをしています。

19 (有)作田商店

〒064-0917　札幌市中央区南17条西15丁目 山本アートセンター内
TEL:011-562-0002　FAX:011-562-0002

中央区
営 AM10:00 ～ PM8:00
休 日曜日
駐 有

親しみやすい店主が、本日のオススメをご案内いたします。よりどりみどり豊富な品揃えで皆さまをお待ちしております。

20 間瀬鮮魚店

〒064-0946　札幌市中央区双子山1丁目7-4 スーパーフィッキオ内
TEL:011-563-3203　FAX:011-563-3203

中央区
営 AM9:00 ～ PM6:00
休 日曜日
　 月曜日の祝祭日
駐 有

手作りの干物のほか、お客様からは刺身など種類が豊富な生モノも人気です。地方発送などのご相談も承っております。

材料：生筋子（適度に粒が大きいもの）、醤油、酒、みりん、塩

穴の大きな網（焼き網等）とボールを用意します。筋子を網の上で押さえながら転がすと、ぼろぼろと皮から剥がれて、いくらがほぐれます。

40度程度のお湯、大さじ1の塩を加え、ボールの中で優しく手洗いします。一通り洗い終えたらザルにいくらを取り出し、冷水でボールの水を何度も取り替えながら、薄皮やカスがなくなるまで綺麗に洗いましょう。

よく洗ったらザルにあげ、水気を切り、保存容器に漬けだれを入れて、いくらを漬け込みます。いくらが全部浸かるくらいに漬け汁を注ぎ、3時間程度経過すればもう食べられます。

味付けに使う調味料は、醤油、酒、みりんで、好みに応じて分量を変えます。醤油のみで漬ける家庭も多く、これが一番柔らかないくらにに仕上げることができます。薄味を好む場合やプリプリのいくらにしたい場合は、酒を多くし、甘めに仕上げたい場合はみりんを使いましょう。

酒やみりんを使う際は、ご家庭にお子様がいる場合はもちろんのこと、お酒が好きな方でない限り、一度煮切った（沸騰させた）ものを使うと良いでしょう。

6日目以降から、表面もベトベトと脂っぽくなり、食感も落ちますので、早めにいただきましょう。