

## つきじ野

680円 約560g

新鮮な卵を使い、職人が毎朝一本ずつ焼き上げるふわふわの玉子焼き。上品な甘みが人気です。

### ●大定

魚がし横丁南通り/  
Tel.03-6633-0117 / 5:00 ~ 14:30 / 日曜・祝日・休市日 休  
<http://www.daisada.jp/>

卵のコクと豊かな味わい



料理を引き立たせる香り

## 幻の七味

756円 100g

山椒の風味豊かなオリジナル配合の七味唐辛子。そばやうどん、焼き鳥はもちろん、中華料理の点心にかけても◎。

### ●からいもの屋 高梨

魚がし横丁南通り/  
Tel.03-6633-0073 / 5:00 ~ 12:30 / 日曜・祝日・休市日 休  
<http://karaimonoya.com/>



食材のうまみが際立つ

## 銅製おろし金

5184円 5号サイズ

職人が手作業で手彫りしたおろし金は、食材の繊維がほどよく残り、うまみを逃がしません。目の粗い表面は大根用、裏面はワサビ用。

### ●服部金物店

魚がし横丁南通り/  
Tel.03-6633-0366 / 4:30 ~ 12:30 / 日曜・祝日・休市日 休  
<http://www.uogashi-hattori.co.jp/>



色や柄が豊富な「鈴子缶」(各432円)も人気。茶葉の他、サブリアや鮎のケースにも

豊洲観光の土産に



## ウロコまるとよ豊洲Tシャツ

・2380円 キッズ130・140、S~LL  
・2700円 3L

「豊洲」の文字がインパクト抜群。伊藤ウロコの限定商品です。

### ●伊藤ウロコ

魚がし横丁中央通り/  
Tel.03-6633-0464 / 5:00 ~ 14:30頃/日曜・祝日・休市日 休  
<http://www.uroko-web.com/home.html>

江戸時代から続く老舗の逸品

## 三徳包丁

1万1340円 30cm (刃渡り18cm)

上質な鋼材が使われ、切れ味と刃持ちの良さは折り紙つき。洗った後に水気をきちんと拭きとると、より長持ちします。

### ●築地正本

魚がし横丁南中通り/  
Tel.03-6633-0507 / 6:00 ~ 14:00 / 日曜・祝日・休市日 休  
<http://www.tukijimasamoto.co.jp/>



## プロ御用達!

# 魚がし横丁へ

豊洲市場にある「魚がし横丁」。仕入れに訪れる食のプロが認める食材や調味料、調理道具などを扱う約70の専門店が軒を連ねます。

江東区豊洲6-5-1 6街区 水産仲卸売場棟4階/  
Tel.03-6633-0308 (東京都中央卸売市場築地商業協同組合)/日曜・祝日・休市日 休/営業時間は店舗により異なる ※13時を過ぎると営業を終える店が多いため、買い物は午前中がおすすめ/ゆりかもめ「市場前」駅徒歩10分  
<http://www.uogashiyokocho.or.jp/>

MAP P9 1-B



掲載商品の他、乾物や漬物、惣菜などお店のジャンルは多彩。店舗情報やマップが載ったパンフレットは、ゆりかもめ「市場前」駅などで手に入ります

料亭や高級寿司店もご愛用



## 大江戸甘みそ

130円(税別) 100g

塩分控えめで、麴の甘みが魅力の「大江戸甘みそ」をはじめ、全国から選び抜いた12種の味噌を100gから販売。数種類をブレンドして使うのもおすすめです。

### ●蔵乃屋

魚がし横丁中央通り/Tel.03-6633-0830 / 6:00 ~ 15:00 / 水・日曜・祝日・休市日 休  
<http://www.kuranoya.co.jp/>

豊洲市場限定“和スイーツ”



## 豊洲せんべい

280円 3枚入り

「ふ」「ゆば」「こんにやく」の江戸文字の焼き印が押された瓦せんべい。ほんのりと甘い、素朴な味わいです。

### ●大原本店 二号店

魚がし横丁南中通り/Tel.03-6633-0098 / 8:00 ~ 14:00 / 日曜・祝日・休市日 休  
<http://ohara.fun/>