

静岡県ご自慢の

まぐろが味わえる

全
41
店舗を掲載！



静岡県



物語

静岡県

鮪物語

お勧め店MAP

SHIZUOKA
PREFECTURE

鮪を食しに、静岡へ。

静岡駅周辺エリア 拡大MAP



焼津駅周辺エリア 拡大MAP



静岡県 中部地区

- | | | | | | | |
|----|---|--|---|-----------------------|---|----------------------------------|
| P6 | ① 鮪処やましち
② しみず魚 to 畑
③ 入船鮪 ドリームプラザ店
④ 鮪川澄
⑤ 鮪処おがさわら
⑥ 御食事処大漁市場
P7 | ⑧ なすび総本店
⑨ 穴子の魚竹寿し
⑩ 茄子の花 無庵
⑪ 茄子の花 無庵
⑫ 茄子の花 無庵
P8 | ⑭ 入船鮪 両替町店
⑮ 入船鮪 葵タワー店
⑯ 八千代寿し鐵
⑰ 海鮮食家 福一丸
⑱ すし処 尾崎
P9 | ⑲ 入船鮪 南店
⑳ 入船鮪 登呂店 | ㉑ 中港金寿し
㉒ まぐろ茶屋
㉓ ホテルアンピア松風閣
㉔ 焼津松乃寿司
P10 | ㉕ 焼津さかなセンター大食堂渚
㉖ 寿司実
㉗ 魚久 |
|----|---|--|---|-----------------------|---|----------------------------------|

静岡県 西部地区

- | | |
|-----|-----------------------------|
| P10 | ㉘ 荒磯
㉙ かいづか 仲町店
㉚ 寿司徳 |
| P11 | ㉛ 浜寿し |

静岡県 東部地区

- | | |
|-----|--|
| P11 | ㉜ まるごと駿河湾
㉝ すし道中 やじ喜多
㉞ 時之栖 御殿場高原ホテル
1F 喫茶&
コワーキングスペース ALPS
㉟ あたみまぐろや
㊱ 風土 |
| P12 | ㊲ あめや鮪
㊳ 伊豆海鮮 瀧
㊴ 開国厨房なみなみ
㊵ 旬魚旬菜肴めし 和
㊶ 食事処 たけ |

ツナ缶 SHOP

- | | |
|-----|---|
| P13 | Ⓐ エスパルスドリームプラザ
清水かんづめ市場
Ⓑ うみえる焼津
Ⓒ 焼津さかなセンター
Ⓓ 御前崎海鮮なぶら市場 |
|-----|---|

江戸から令和へ、繋がる物語。 静岡まぐろの、“歴史”を辿る…。

静岡県まぐろ物語

🌊 静岡県のまぐろ漁のはじまり。

静岡県の漁業は、江戸時代頃まではカツオが中心でした。まぐろ漁が盛んになったのは、明治時代以降。船の帆船化が進み、以前よりも遠方へ漁に出ることが可能に。それを受け、カツオが獲れない時期に裏作としてまぐろを獲るようになりました。これが、静岡県のまぐろ漁のはじまりです。

🌊 漁船の進化と、静岡県のまぐろ漁の発展。

大正時代になると、船の大型化と動力化がどんどん進んでいきます。漁船の進化によって、さらに遠方への漁が可能になりました。その影響から、まぐろの水揚げ量も次第に増加していきます。焼津港では、大正時代には2万トンだった水揚げ量が、昭和には3倍の6万トンに増加しています。

🌊 日本初!“ツナ缶”の誕生が、まぐろ県・静岡を作る。→P13

昭和4年頃。水揚げ量が豊富だったビンナガマグロとキハダマグロを、破棄することなく利用できないかという考えのもと、日本初のツナ缶が静岡県で誕生しました。ツナ缶は国内外問わず大人気！交通網の発達や、優れた冷凍保存技術を持つ施設が港周辺に整備された事で、静岡県ではさらに多くのまぐろが水揚げされるようになりました。

スギョいぜ!! 静岡県内で水揚げされる、
5種のまぐろ

大きな体が黒く光る、まぐろ界の絶対王者 **クロマグロ**

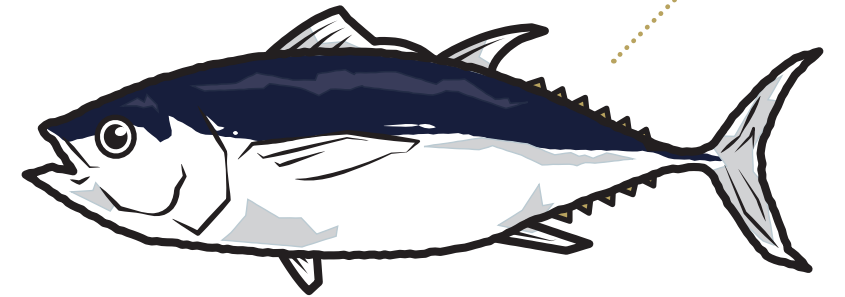
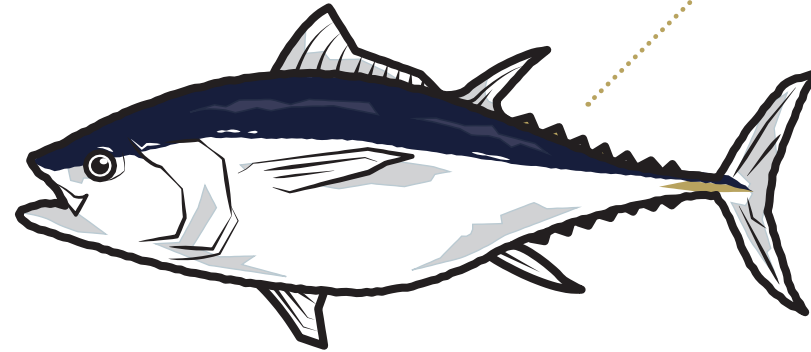
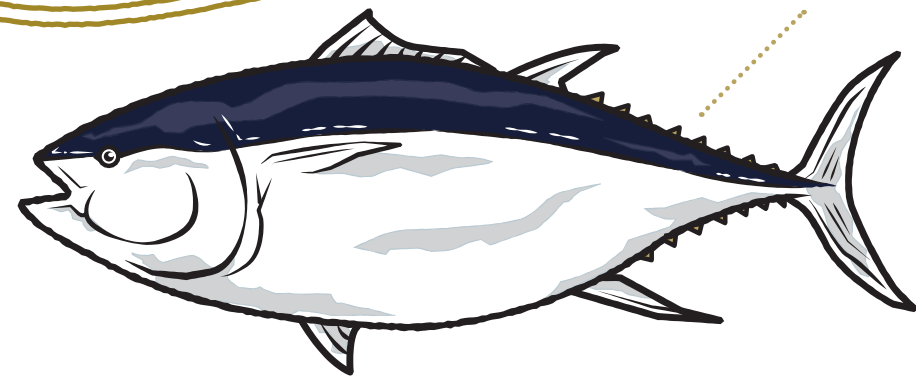
別名「本マグロ」。全長3mにもなる、黒くて大きな体の特徴です。とろける脂の大トロ、旨味とコクの赤身が美味しい。主に刺身やお寿司として食べられており、「黒い海のダイヤ」とも称される高級魚です。

南半球に生息する、人気で貴重な高級魚 **ミナミマグロ**

別名「インドマグロ」。南大西洋の海域で漁獲されます。甘みが強く、濃厚な脂が美味しいまぐろ。高級部位である「大トロ」がとれるのは、クロマグロとミナミマグロの2種類だけ！

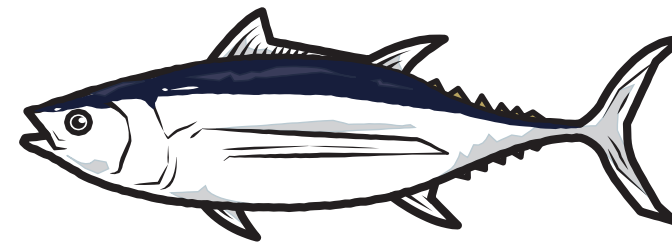
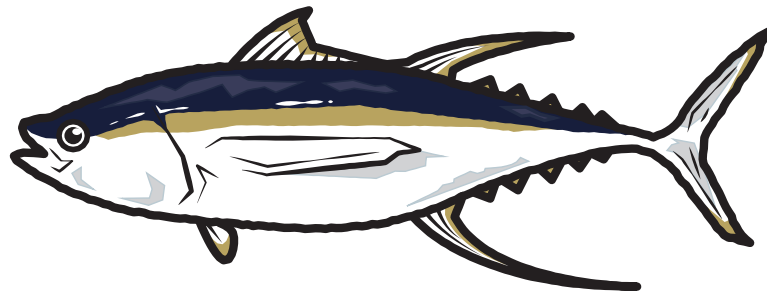
パチっ!とした大きな「眼」を持つ身近なまぐろ **メバチマグロ**

名前の由来は、チャームポイントである大きな「眼」から。世界中の温暖な海域に住んでいて、クロマグロの約5〜7倍の漁獲量があるまぐろ。市販されているまぐろの刺身は、実はほとんどがメバチマグロ！



黄色い体のシャープなフォルム **キハダマグロ**

まぐろの中でも中型種に分類され、シャープな姿が特徴です。刺身として食べられるほか、脂が少ないため缶詰の材料として使われることも多いまぐろです。



とがった頭の人気者 **ビンナガマグロ**

手頃な価格で食べられる、小型のまぐろ。寿司の定番ネタである「ビントロ」や、ツナの原料として使われており、幅広い年代の人に愛される人気者です。

ギョギョギョ!? 知ってびっくり!

MAGURO

雑 -ぎつがく- 学

静岡県は、まぐろ漁獲量 全国No.1!

静岡県のまぐろの漁獲量は、国内で第1位!※1その数値は、3万175トンで、全国のまぐろ漁獲量のうち、約17%が静岡県なんです!キハダマグロの漁獲量に関しては、他県と比べて群を抜く数値です。また、清水港は冷凍マグロの水揚げ量が国内全体の50%を占め、日本一※2を誇り、「全国一のマグロ集積地」と呼ばれています。

※1 2020年時点 ※2 2019年、清水漁港振興会調べ

ギョ!? 静岡県民は、まぐろを買いすぎる!?

まぐろ漁獲量トップの静岡県。なんと、「まぐろ購入量」も国内No.1なんです。静岡県民1世帯※3当たりの年間購入金額・購入量は、全国第1位。年間の購入金額・購入量ともに全国平均の約2倍!※4 他地域に比べて、新鮮なマグロが安く手に入りやすいため、食卓に上がることが多いのではないかと考えられています。

※3 2人以上 ※4 総務省統計局、家計調査より

まぐろの名前の由来は、「黒」にあり!?

まぐろの名前の由来に関する、いくつかの説をご紹介します。①眼が黒いことから「眼黒(めくろ)」→「まぐろ」となった説。②泳ぐ黒い背中を見た漁師が「真黒」と名付けたという説。③保存が難しく、常温だとすぐに黒くなってしまうから、などなど…。どの説も、「黒」に由来しているということが共通しています。本当の由来はどれか、定かではありません。その真相は、闇(黒)の中に…。

まぐろと日本人のなが〜い付き合い!

日本人とまぐろの歴史は、縄文時代からだと言われています。貝塚からまぐろの骨が発見されたことで、それが判明しました。また、古事記や万葉集にも、「シビ」という名前でまぐろが記載されています。しかし、まぐろが人気になったのは、実はごく最近のこと。特に、「トロ」が目されたのは昭和初期からなんです!冷凍保存技術の発達や、日本人の食の好みが変わったことが背景にあるとされています。

静岡市

01

すしどころ

鮫処やましち

店舗HPはこちら▶



旧国一沿いにあり、鮫と特産の桜えび料理を提供しています。



まぐろ紅白丼

1,200円

まぐろの清水港から20分、桜えび・しらすの由比港から7分、まぐろとしらすと一緒に楽しむことができとても人気です。

～その他のおすすめメニュー～

・駿河三色丼

1,800円

・桜えびかき揚げ丼

1,500円

・しずまえ丼

1,800円

住

静岡市清水区蒲原3-3-10

営

11:00～20:30

☎

054-388-2339

休

火曜

静岡市

02

さかなと はたけ

しみず魚to畑

店舗HPはこちら▶



小麦粉・砂糖・牛乳を使わず、身体に優しい料理を提供しています。目の前にはヨットハーバー、こだわりの料理を昼夜ともに楽しめます。



しみず魚to畑ランチ

1,870円

清水港水揚げのバチマグロを中心にできるかぎり地魚を使った刺身と、グルテンフリーの揚げもの(天使のエビ、マグロ串揚げ、からあげ)人気メニューのいいとこどり。

～その他のおすすめメニュー～

・本日刺身定食

1,510円

・おから粉のヘルシー串揚げ定食

1,100円

・アジフライと刺身定食

1,840円

住

静岡市清水区入船町13-15

営

昼11:00～14:00、平日夜18:00～21:00、土日祝夜17:00～21:30

☎

054-376-6788

休

水曜

静岡市

07

かも はく じゅ

鴨そば柏寿

店舗HPはこちら▶



当店は信州産のそば粉を使った本格二八蕎麦を提供する店舗ですが毎日鮪の仕入れもしており蕎麦と鉄火丼のセットも好評です。



鉄火丼セット

1,870円～

蕎麦だけではなく鮪にも力を入れていて当店の鉄火丼セットの鮪には南マグロを使用しております。他では味わえないお蕎麦と鉄火丼の贅沢な組み合わせ是非ご堪能ください。

～その他のおすすめメニュー～

・かつ丼セット

1,540円

・天せいろ

1,650円

住

静岡市清水区入船町13-15

営

11:00～21:00

☎

054-340-1810

休

月曜

静岡市

08

そう ほん てん

なすび総本店

店舗HPはこちら▶



こだわりの天然の南まぐろと駿河湾で獲れた地魚や桜海老、しらすなど、富士山の盛りつけも美しい、新鮮食材あふれる駿河の郷土料理をご賞味ください。



清水港のまぐろ首領(ドン)

5,280円

地元清水で水揚げされた天然の南まぐろを静岡有東木産の本山葵で召上っていただきます。由比港の桜えびのかき揚げ、用宗港の生しらすなど静岡をご堪能いただけます。

～その他のおすすめメニュー～

・一富士ニ鷹三茄子 膳

3,300円

・清水港の富士見首領(ドン)

4,180円

・駿河郷土料理会席

6,600円

住

静岡市清水区富士見町5-8

営

昼11:30～14:30(LO14:00)、夜17:00～21:30(LO21:00)

☎

054-352-1006

休

火曜 (予告無く営業スケジュールを変更させていただく場合もございます)

静岡市

03

いり ふね すし てん

入船鮓 ドリームプラザ店

店舗HPはこちら▶



清水駅から車で約5分。創業110年、静岡の老舗。鮓の目利きは間違いないし!天然の南マグロを使ったまぐろ特選は、一度食べたら忘れられない美味しさです。



まぐろ特選

3,500円～

脂の甘みが旨味と言われるミナミマグロの「大トロ、中トロ、赤身、炙りトロ、鉄火巻き」が召し上がれる贅沢なセットです。料金は変動する可能性がありますので、事前にお問い合わせください。

～その他のおすすめメニュー～

・季節のおすすめ

3,300円

・静岡にぎり

3,600円

・駿河湾特選

2,200円

住

静岡市清水区入船町13-15

営

11:00～21:00

☎

054-395-8551

休

水曜 (店舗へお問合せください)

静岡市

04

すし かわ すみ

鮓川澄

店舗HPはこちら▶



清水駅から車で約5分。極上の南まぐろを使う鮓川澄は鮓好きには外せない店舗の一つです。すぐ側には清水港があるので鮓以外にも新鮮な、しずまえの鮮魚を取り揃えております。



まぐろづくし

4,200円

脂の甘みが旨味と言われるミナミマグロの「大トロ、中トロ、赤身、炙りトロ、鉄火巻き」がすべて楽しめるお得なセットです。料金は変動する可能性がありますので事前にお問い合わせください。

～その他のおすすめメニュー～

・地魚にぎり

2,000円

・店主のおすすめ

4,200円

・海鮮丼

2,700円

住

静岡市清水区入船町13-15

営

11:00～21:00

☎

054-340-9178

休

木曜 (店舗へお問い合わせください)

静岡市

09

あな ご うお たけ す

穴子の魚竹寿し

店舗HPはこちら▶



昭和43年から、静岡県立大学近くで地元素材を大切に使用して、「江戸前の鮓」を漬けて約54年営業。



まぐろづくし

3,850円

まぐろづくしのセットメニュー 中トロ1貫・中トロ炙り1貫・赤身まぐろ1貫・ツケまぐろ1貫・ミニスキミ丼・鉄火巻1本 味噌汁

～その他のおすすめメニュー～

・にぎり

4,400円

・穴子にぎり

4,400円

・ちらし

3,300円

住

静岡市清水区草薙122

営

昼11:00～13:30 夜17:00～21:00(日曜・祭日20:00)

☎

054-345-8268

休

火曜、水曜

静岡市

10

な す はな む あん

茄子の花 無庵

店舗HPはこちら▶



ひとクラス上のおもてなしを目指し、「駿河の旬」を「最高の笑顔」とともに提供する和食店です。



駿河郷土会席

7,000円

天然南鮓や名物まぐろのかぶと煮・桜海老など駿河湾の旬をふんだんに盛り込んだ、静岡の味づくしを会席に仕立てました。

～その他のおすすめメニュー～

・金目鯛の酒蒸し

1,880円

・桜えびと野菜かき揚げ

680円

・山葵とうふ焼

700円

住

静岡市葵区昭和町1-4

営

昼11:30～14:00、夜17:00～22:00

☎

054-273-8855

休

月曜 (5月10日時点)

静岡市

05

すしどころ

鮫処おがさわら

店舗HPはこちら▶



清水港のすぐ側のカウンターのみの本格寿司店。静岡・清水の海、山の食材を主に使って提供しています。



南鮓の鮓三昧

7,700円

荒波の冷たい海で獲れる最高級の南鮓を、一本一本目利きをして仕入れる南鮓。口の中に入れた時からの鮓と舎利のマリアージュは格別です。

～その他のおすすめメニュー～

・板前おまかせ握り

5,500円

・松コース

13,200円

・静岡・清水の地酒 (1合)

990円

住

静岡市清水区入船町13番15号

営

昼11:00～14:00、夜17:00～21:00

☎

054-355-3860

休

火曜

静岡市

06

お しょく じ どころ たい りょう いち ば

御食事処大漁市場

店舗HPはこちら▶



豊富な駿河湾の海の幸を寿司の逸品に和食のひと品に形を変えて提供いたします。



次郎長丼

1,800円

まぐろ、生しらす、桜えび。清水名物が揃い踏み。(浜名湖産青海苔の味噌汁、漬物、フルーツ付)

～その他のおすすめメニュー～

・朝霧高原放牧豚カツ

1,800円

・大漁丼

2,200円

・新・きん太郎(炙り寿司)

1,800円

住

静岡市清水区入船町13-15 エスパルスドリームプラザ

営

11:00～20:00

☎

054-351-5553

休

なし(年末・年始を除く)

静岡市

11

な す はな む あん

茄子の花 無庵

店舗HPはこちら▶



ひとクラス上のおもてなしを目指し、「駿河の旬」を「最高の笑顔」とともに提供する和食店です。



清水港直送の天然南まぐろの部位食べ比べミニ講座&地酒に合うマグロ料理のタベ

6,000円

清水港に水揚げされた天然南まぐろの部位についてのミニ講座の後、静岡県の地酒(一合サービス)に合うまぐろ料理をご堪能頂きます。

～その他のおすすめメニュー～

・金目鯛の酒蒸し

1,880円

・桜えびと野菜かき揚げ

680円

・山葵とうふ焼

700円

住

静岡市葵区昭和町1-4

営

昼11:30～14:00、夜17:00～22:00

☎

054-273-8855

休

月曜 (5月10日時点)

静岡市

12

な す はな む あん

茄子の花 無庵

店舗HPはこちら▶



ひとクラス上のおもてなしを目指し、「駿河の旬」を「最高の笑顔」とともに提供する和食店です。



目の前で天然まぐろの解体ショーでまぐろを知り尽くす(30名様から、2週間前までの予約制)

12,000円

まぐろの解体ショーと部位の説明や適した食べ方、栄養価についても学べる飲み放題付きのプランです。

～その他のおすすめメニュー～

・金目鯛の酒蒸し

1,880円

・桜えびと野菜かき揚げ

680円

・山葵とうふ焼

700円

住

静岡市葵区昭和町1-4

営

昼11:30～14:00、夜17:00～22:00

☎

054-273-8855

休

月曜 (5月10日時点)

静岡市13

しずおか魚市場直営店

JR静岡駅
アスティ東館店

店舗HPは
こちら▶



駅中で本当にうまい魚が味わえるのは当店だけ!! 市場直営だから魚が旨い!



極みまぐろ丼2,480円

熟練の目利き職人が市場にて厳選した上質な天然南まぐろ! 中トロ・赤身が贅沢にのせられた当店自慢の一品です。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ まぐろ盛り合わせ 3,800円

・ さしみ御膳 1,980円

・ フライ盛り合わせ 1,200円

住

 静岡市葵区黒金町54番地3

営

 平日昼11:00～14:00、夜16:00～22:00

休

 年末年始

☎

 054-291-6171

土

 土日祝11:00～22:00

静岡市14

入船鮓 両替町店

店舗HPは
こちら▶



静岡駅から徒歩15分。創業110年を迎える老舗の鮓屋です。3代目の鮓の目利きは間違いない! 鮓以外にも、その日に獲れた最高のネタをご提供いたします。是非お越しください。



静岡にぎり3,300円～

毎日市場に足を運びその日ある最高のしずま鮓と3代目の目利きで選んだ赤身、トロを使った握りです。すし組合公認の静岡にぎり是非ご堪能ください。料金は変動する可能性がありますので事前にお問合せください。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ 入船極上 5,500円

・ にぎり極み 8,800円

住

 静岡市葵区両替町2-7-10

営

 昼11:00～14:00、平日夜17:00～22:30

休

 無休

☎

 054-254-1158

土

 土日祝夜17:00～22:00

静岡市19

入船鮓 南店

店舗HPは
こちら▶



静岡駅から徒歩3分。昔ながらの雰囲気 dài カウンターのあるお店です。カウンターに座って大将と話しながら食べるのもよし。テーブル席で家族仲良くランチ、ディナーも可能です。毎朝大将が腕によりをかけて仕込みをし皆様をお待ちしております。是非ご来店ください。



おまかせ握り2,100円～

大将がその日入った美味しい鮓魚やしっとり旨味のある鮓をご提供いたします。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ 静岡にぎり 3,300円

・ すし料理コース 4,620円

住

 静岡市駿河区南町6-6

営

 昼11:00～14:00、夜17:00～22:00

休

 日曜

☎

 054-282-1158

静岡市20

入船鮓 登呂店

店舗HPは
こちら▶



静岡駅から徒歩で10分。創業110年を迎える老舗の鮓屋です。熟練の板前がその日に獲れた最高のネタをご提供いたします。是非お越しください。



静岡にぎり3,300円～

熟練の板前が目利きで選んだ赤身、トロを使った握りです。すし組合公認の静岡にぎりは是非ご堪能ください。料金は変動する可能性がありますので事前にお問合せください。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ 板前おまかせ 3,300円

・ 板前おまかせ 2人前 5,500円

住

 静岡市駿河区有東2-3-29

営

 昼11:00～14:00、夜17:00～22:00

休

 月曜

☎

 054-284-5151

静岡市15

入船鮓 葵タワー店

店舗HPは
こちら▶



静岡駅から徒歩3分。葵タワーの地下にお店をかまえている。創業大正元年の入船鮓が経営する店舗の一つ。こちらの店舗は入船鮓の中でもリーズナブルでランチのコスパが良くサラリーマンや主婦の方に人気があります。



まぐろ特選2,640円～

鮓の甘みが旨味と言われるミナミマグロの中トロ3貫、赤身3貫、炙りトロ2貫、鉄火巻きの食べ比べセットです。料金は変動する可能性がありますますので事前にお問合せください。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ 季節のおすすめ 2,640円

・ 入船にぎり 2,530円

住

 静岡市葵区紺屋町17-1地下1階

営

 昼11:00～14:00、夜17:00～22:00

休

 無休

☎

 054-251-9178

静岡市16

八千代寿し鐵

店舗HPは
こちら▶



駿河湾の地魚と焼津ミナミマグロを美味しく召し上がっていただけるお店です。



ミナミまぐろづくし5,280円

ミナミまぐろの赤身、中トロ、トロ、大トロの炙りの握りと、ネギトロ巻きのセットです。お味噌汁とデザート付き。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ 新海苔で巻くすきトロの手巻き 1,650円

・ マグロのカマの塩焼 2,200円

・ マグロのホホ肉の煮付 1,320円

住

 静岡市葵区八千代町63-4

営

 昼11:00～14:00、夜16:30～22:00

休

 水曜

☎

 054-255-5511

焼津市21

中港金寿し

店舗HPは
こちら▶



漁港近い新鮮な魚介有、特に鮓・鹽は豊富です



鮓にぎり15貫1,100円

焼津港より直行した新鮮マグロを満足の15貫です!!

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ 鮓丼 1,100円

・ 鮓にぎり 1,100円

・ 鮓定食 1,100円

住

 焼津市中港4-1-12

営

 11:00～14:00

休

 火曜、水曜

☎

 054-627-0933

焼津市22

まぐろ茶屋

店舗HPは
こちら▶



まぐろ問屋直営の海鮮和食レストラン。目利き厳選の天然南まぐろを!



極み中トロ丼 (天然南まぐろ) 2,400円

専属の目利きで選んだ極旨の天然南まぐろをチョイス。厚切りなのに口の中でとろけるぜいたくな時間を満喫ください!

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ まぐろ盛合せ膳 3,000円

・ ハーフ丼 (南鮓・本鮓) 2,000円

・ まぐろホホカツ定食 1,600円

住

 焼津市鰯ヶ島136-26 うみえーる焼津

営

 11:00～16:00 (LO15:00)

休

 月曜

☎

 054-270-5811

※

 現在夜の営業は休止中 (祝日の場合、翌日)

静岡市17

海鮮食家 福一丸

店舗HPは
こちら▶



船元だからその鮮度、本物の味が味わえる。少人数OKの個室や50名様までご利用可能な宴会場有り。



天然南まぐろ重 (味噌汁付) 2,530円

濃厚な旨味、脂の甘みを堪能できる天然南まぐろの大トロ、中トロ、赤身、ネギトロまで一度にお楽しみ頂ける贅沢なまぐろ重です。(さらに漬け赤身や炙り中トロも入ります!)

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ とろびんちょう焼津漬 1,078円

・ やへづ巻き 1,210円

・ 天然まぐろ尽くしにぎり 2,420円

住

 静岡市葵区沼府1丁目18-15

営

 昼11:00～14:00 (LO13:30)、夜17:00～20:30 (LO20:00)

休

 不定休 (店舗へお問合せください)

☎

 054-274-2910

静岡市18

すし処 尾崎

店舗HPは
こちら▶



旬の魚、野菜を使ったおつまみ (造り、揚げ物、焼物等) 鮓を提供しています。



鮓漬けとワサビ漬け 1,000円

鮓の漬けを、静岡のワサビ漬けを付けて食べて頂く。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ 帆立とアスパラバター焼 1,500円

・ 旬野菜の天麩羅 1,000円

・ トロネギマ鍋1人前 2,000円

住

 静岡市葵区常磐町1丁目2-9

営

 17:30～23:00 (売り切れ次第閉店)

休

 水曜

☎

 054-653-3910

焼津市23

ホテルアンビア松風閣

店舗HPは
こちら▶



富士山と駿河湾一望の“おもてなし” 全室オーシャンビュー!



南まぐろ膳 13,200円

まぐろの五種盛やしゃぶしゃぶ、まぐろのステーキなど南まぐろをふんだんに使用した特別メニューです。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ 美咲弁当 (ランチのみ) 3,850円

・ 遊ごのみ (ランチのみ) 4,950円

・ 四季の味覚 8,800円

住

 焼津市浜当目

営

 054-628-3131

休

 不定休 (ホテルへお問い合わせください)

☎

 054-628-3131

営

 昼11:30～14:00 (LO13:30) 夜17:30～20:30 (LO20:00)

焼津市24

焼津松乃寿司

店舗HPは
こちら▶



焼津で水揚げされるミナミマグロを中心に駿河湾で獲れる近海の魚貝類をお楽しみ頂けます。



ミナミ鮓テッカ丼 4,000円

良質のミナミマグロの赤身、中トロ、大トロを丼に盛り込みます。鮓を十分に堪能出来ます。

～ 其他のおすすめメニュー ～

・ おまかせ握り 3,500円

・ サバ押寿司 1,500円

住

 焼津市本町4-6-3

営

 昼11:00～14:00、夜17:00～21:00

休

 水曜

☎

 054-627-6666

焼津市

25

焼津さかなセンター大食堂渚

店舗HPはこちら▶



まぐろはもちろん、新鮮な海産物を使った料理を提供する海鮮和風レストランです。団体様だけでなく、お一人様でもご家族連れでもご来店をお待ちしております。



まぐろトロ尽くし御膳

2,200円

本まぐろのトロとねぎとろのトロとろ丼、びんちょうまぐろのしゃぶしゃぶ、トロカツフライ、まぐろカルパッチョ…まぐろ好きに贈る、おすすめまぐろ尽くし御膳です！

～その他のおすすめメニュー～

・焼津15種寿司食べ放題

2,420円

・舟盛り刺身膳「宝舟」

2,200円

・海鮮尽くし膳「珊瑚」

1,650円

住

焼津市八楠4丁目13-7

営

平日11:00～15:00(LO)、土日祝10:30～16:00(LO)

☎

054-628-1137

休

1月1日、他年3回施設点検休業日あり
(毎週水曜日は臨時営業のため、半数店舗での営業です。)

焼津市

26

寿司実

店舗HPはこちら▶



素材をもっと美味しく味わうには、旬と鮮度が命。寿司実では店内に生簀(いけす)を置き、様々な魚介が顔を覗かせます。目で見て楽しい生簀はお子様にも大人気です。鮮度抜群の旬な食材を寿司実で堪能ください。



南マグロカマトロにぎり御膳

2,750円

南半球の低水温海域で獲れる、ねっとり濃厚な味わいの赤いダイヤとも言われる南マグロー匹から2食分しか取れないカマトロを握りと焼きて味わえる贅沢なセットです。

～その他のおすすめメニュー～

・季節のコース

3,300円～

・特寿司打ちそば御膳

2,750円

・ランチ限定10食
南マグロカマトロ丼定食

1,210円

住

焼津市三和1167-2

営

昼11:00～14:00、夜17:00～22:00

☎

054-624-3030

休

水曜

浜松市

31

浜寿司

店舗HPはこちら▶



創業約50年の老舗の寿司店。浜名湖や地元の野菜などにこだわっています。



ねぎたっぷり鉄火丼

2,200円

マグロのすき身と地産のねぎをたっぷり使った贅沢などんぶりです。脂たっぷりのマグロとねぎの相性は抜群です。

～その他のおすすめメニュー～

・マグロのカマ焼き

1,000円

・マグロの刺身

800円

・マグロの握り

(一皿)250円

住

浜松市西区館山寺町2282

営

10:00～21:30

☎

053-487-1534

休

水曜

富士市

32

まるごと駿河湾

店舗HPはこちら▶



当店は、田子の浦漁港仲買人のお店です。特に獲れたての生しらすは、究極の一品です。他にも朝一番で駿河湾から仕入れた鮮魚や貝類もご提供致します。



鮪刺身定食

1,680円

まるごと駿河湾では、鮪と地魚専門店として日々美味しい鮪とその希少部位を漁港から毎日朝一番で仕入れています。今のタイミングで最高の鮪を鮪刺身定食でご堪能あれ！

～その他のおすすめメニュー～

・生しらす丼

980円

・手仕込みアジフライ定食

1,480円

・金目煮付定食

3,580円

住

富士市川成島654-10 アスティ新富士1F

営

平日11:00～22:00
土日祝昼11:00～15:00
夜17:00～22:00

☎

0545-60-8788

休

年中無休
(年末・年始を除く)

藤枝市

27

魚久

店舗HPはこちら▶



大正8年創業。伝統は大切に、現代の味覚にあった寿司・料理を提供しています。



上鉄火丼

2,600円

新鮮な鮪を用い、大トロ・中トロをバランス良く丁寧に盛り付けています。価格は変動する場合があります。事前にお問合せ下さい。

～その他のおすすめメニュー～

・ランチコース(平日のみ)

2,380円

・上にぎり

1,800円

・特上にぎり(松)

3,000円

住

藤枝市本町2丁目6-9

営

昼11:30～14:00、夜17:00～21:30

☎

054-641-0214

休

水曜、不定休

御前崎市

28

荒磯

店舗HPはこちら▶



昭和53年から海の幸と季節をまるごと味わう店として44年営業、鮪料理いろいろ。



鮪漬け丼

1,100円

脂ののった本鮪、特別オリジナルタレにつけ、ボリューム満点の丼ぶり。

～その他のおすすめメニュー～

・鮪ステーキ

1,550円

・鮪ユッケ

1,100円

・鮪リブ焼

1,100円

住

御前崎市池新田5801-1

営

昼11:30～14:00、夜17:00～21:00

☎

0537-86-5939

休

水曜(祝日の場合営業)

富士市

33

すし道中 鮪じ喜多

店舗HPはこちら▶



マグロ卸問屋直営のお寿司屋です。いろんな種類のマグロを取り扱っております。



ミナミまぐろ中トロ丼

1,800円

店主が毎朝市場で競り落とした脂ののったミナミマグロの中トロの部分だけを使用しています。ぜひご堪能ください。

～その他のおすすめメニュー～

・鉄火丼

880円

・厳選まぐろ握り

1,500円

・大漁丼

1,000円

住

富士市岩淵1488-1 富士川楽座3階

営

9:00～20:00(LO19:30)

☎

0545-81-3888

休

無休(臨時休業あり)

御殿場市

34

時之栖 御殿場高原ホテル1F 喫茶&コワーキングスペース ALPS

店舗HPはこちら▶



ワークスペースとオープンよりこだわりの食事メニューを提供しております。ご注文は、山羊の丘コテージやグランピングのご宿泊者様限定となります。ALPSケータリングメニューのオプションをチェックしてください。



生マグロ特大カツレツのミキユイ 静岡県産おさびのおしほ酢ソース あおさのリゾット

3,000円

マリネした800g以上のマグロの塊をパン粉付けレアに仕上げました。静岡県産のワサビを使ったおろしポン酢ソースでさっぱり召し上げれます。別添えのだし汁をかけてお茶漬け風としても召し上がり、また違った食べ方でお楽しみ頂けます。

～その他のおすすめメニュー～

・ハンバーグセット
(ドリンクバー付き)

1,300円

・おまかせパスタ
(ドリンクバー付き)

1,000円

・煮物入りツナサンド
(ドリンクバー付き)

800円

住

御殿場市神山719 時之栖 御殿場高原ホテル内

営

11:30～14:00

☎

0550-87-3700

休

なし

御前崎市

29

かいづか 仲町店

店舗HPはこちら▶



50年以上、地域に根付いた経営をしてきました。地元の食材を大切に使用してきました。



まぐろ定食

1,650円

静岡の美味しいメバチマグロや、南マグロを使っています。

～その他のおすすめメニュー～

・クエ会席(季節限定)

6,490円

・御前崎会席

4,400円

・波のり鮪の刺身

1,100円

住

御前崎市池新田3921-14

営

17:00～22:00(昼は予約可)

☎

090-7913-7022

休

水曜

磐田市

30

寿司徳

店舗HPはこちら▶



磐田南で45年を迎え全イス席 少人数～25人まで食事できます。



まぐろ丼セット

2,600円

まぐろ丼と茶わん蒸し、デザートがついてお得なセットです。魚屋さんとは45年「魚屋は寿司屋の恋人」

～その他のおすすめメニュー～

・寿司徳海鮮ちらしセット

3,000円

・おまかせにぎり

3,300円

・上寿司

2,100円

住

磐田市豊島1355-4

営

昼11:30～14:00、夜17:00～21:00

☎

0538-35-8602

休

火曜、水曜、木曜(予約のみ営業)

熱海市

35

あたみまぐろ

店舗HPはこちら▶



鮮魚店直営店なので、安くて新鮮な魚を提供しています。熱海駅目の前の立地も良い。



上まぐろ丼

850円

本鮪、中トロなど、当日の仕入れ内容は異なりますが、良いマグロを安く食べることができます。水産会社直営店ですので鮮度抜群です。

～その他のおすすめメニュー～

・三色丼

950円

・まぐろや定食

1,000円

・あたみ丼

850円

住

熱海市田原本町9-1 アタミックス第一ビルB1F

営

昼11:00～15:00、夜16:00～18:00

☎

0557-83-1880

休

水曜、月2回不定休

三島市

36

風土

店舗HPはこちら▶



三島野菜や沼津港の魚など三島の「風土」を笑顔。



塩まぐろ

1,320円

まぐろの旨味をもっとりとした食感でお召し上がりいただける塩まぐろ。当店は香ばしさをプラスしました。

～その他のおすすめメニュー～

・ごぼうの唐揚げ

720円

・帆立の出汁巻き

770円

・沼津港お造り

990円～

住

三島市芝本町9-12

営

昼11:30～14:30、夜17:00～22:00

☎

055-955-8665

休

日曜

三島市

37

あめや鮨

すし

店舗HPはこちら▶



昔ながらの変わらぬ(無添加)仕込みを守り、お客様をお迎えしております。



まぐろ赤身寿司

2,310円

伝統の自慢のタレを魚の種類によってぬり分けています。

住 三島市大宮町1-1-21

営 屋11:00~14:00、夜16:00~20:00(土日祝同様)

☎ 055-975-1152

休 水曜

～その他のおすすめメニュー～

・まぐろの角煮

550円

・赤身鉄火丼

2,090円

・すきみ巻

2,090円

下田市

38

伊豆海鮮 瀧

い ず かい せん たき

店舗HPはこちら▶



下田産本マグロを使用したお店です。



マグロのネギマ鍋定食

2,600円

下田ブランド認定「マグロのネギマ鍋」の定食セットです。鍋メニューは季節限定(10~2月位)ですが、前日までにご連絡いただければ通年可能です。

住 下田市1-4-27

営 10:30~21:00

☎ 0558-36-3713

休 なし

～その他のおすすめメニュー～

・マグロ丼

1,820円

・マグロかま焼

時価

・まぐろカブト焼

時価

下田市

39

開国厨房なみなみ

かい こく ちゅう ぼう

店舗HPはこちら▶



2009年創業、伊豆と下田の食材を取扱い金目しゃぶがなどを提供しています。マグロは生にこだわり1本買っています。



生マグロ丼と金目煮つけ

2,893円

季節により美味しいマグロを一本買っています。下田名物の金目煮つけとのランチがおすすめです。

住 下田市3丁目3-26

営 平日17:00~22:00
土日祝屋11:30~14:00、夜17:00~22:00

☎ 0558-23-3302

休 火曜

～その他のおすすめメニュー～

・伊豆牛ローストビーフ丼

1,518円

・炙り金目丼

2,178円

・なみなみ丼

2,750円

伊豆市

40

旬魚旬菜肴めし 和

しゅん ぎょ しゅん さい さかな なごむ

店舗HPはこちら▶



伊豆を中心に静岡県の地魚を使用した寿司や地元の野菜などを使用したコース料理など提供しています。地酒やアルコールの種類も豊富でおつまみメニューもあります。



近海メジマグロ桜葉握り

400~500円

駿河湾近海でとれたキハダマグロや本マグロの幼魚(メジ)の赤身を西伊豆産の桜の葉の塩漬でメタ握りです。さっぱりした赤身に桜の香りがよく合います。

住 伊豆市瓜生野216-7

営 屋11:30~14:00、夜17:00~21:00

☎ 0558-72-7029

休 水曜

～その他のおすすめメニュー～

・地魚握り10貫

2,800円

・寿司会席コース

5,500円

・地魚刺身盛合せ

2,200円~

伊豆の国市

41

食事処 たけ

しょく じ どころ

店舗HPはこちら▶



今年で46年。まぐろ1本買いです。沼津市場直送。



本まぐろ中とろ丼

1,300円

中とろは赤身ととろ身で絶品

住 伊豆の国市大仁447-1

営 屋11:30~14:00、夜17:00~22:00

☎ 0558-76-0221

休 不定休(360日営業)

～その他のおすすめメニュー～

・あじフライ定食

1,300円

・本まぐろカツ丼並

1,100円

・日替わり(丼)定食

650-980円

そのままでも! 料理に入れても!...旨い! “超”万能食材、ツナ缶



静岡“ツナ缶”を味わう。



お土産に、ぴったり!
国産ツナ缶 発祥の地

— 昭和4年頃…。水揚げ量が豊富だったまぐろを、破棄することなく利用できないかという考えのもと、“日本初”のツナ缶が静岡県で誕生した!! ツナ缶は、国内外に問わず大人気!! 交通網の発達や、優れた冷凍保存技術を持つ施設が港周辺に整備された事で、静岡県ではさらに多くのまぐろが水揚げされるようになったのである。そんな国産ツナ缶発祥の地 静岡で、本場の味を楽しもう!

静岡県でツナ缶を買うなら、この4店舗! /

A

エスパルス
ドリームプラザ

清水かんづめ市場

店舗HPはこちら▶



「まぐろ油漬缶発祥の地・かんづめの町」清水。ツナ缶、そうざい缶、ジャンボ缶詰、最高級ツナ缶など、さまざまな缶詰が120種類も!! ツナ缶の選び方やレシピなど、いろいろな発見があります。

住 静岡市清水区入船町13-15
エスパルスドリームプラザ1F
☎ 054-376-6181

B

うみえーる
焼津

店舗HPはこちら▶



マグロなどの新鮮な魚介類や、水産加工品を販売するゾーン。焼津ならではの名産・特産品をはじめ、「焼津水産ブランド」に選ばれた美味しいいっぴいの商品、駿河湾のミネラルたっぷりの「駿河湾深層水ブランド」商品など、様々なお土産が購入できます。

住 焼津市鰯ヶ島136-26
うみえーる焼津1F海産物等販売ゾーン
☎ 054-626-1551

C

焼津さかな
センター

店舗HPはこちら▶



早朝は、プロ仕様の魚市場。9時から約60におよぶ水産関連店舗が並び、食事や海鮮ショッピングが楽しめます。

住 焼津市八幡4-13-7
(東名焼津インターから車で1分!!)
☎ 054-628-1137

D

御前崎海鮮
なぶら市場

店舗HPはこちら▶



駿河湾の玄関(入口)で、太平洋の黒潮に近い御前崎港にあります。1年を通して色々な魚が水揚げされており、季節によって水揚げされる魚も変わります。魚の価格の変動や旬の魚の情報など、行くとばに新たな発見と出会いがある、見所盛りだくさんの施設です。

住 御前崎市港6099-7
正面左手ショッピングエリア「海遊館」
☎ 0548-63-6789

… 団体・グループ受入 可能人数一覧表 …

地域	No	店舗名	団体受入 可能人数	駐車場		おすすめメニュー	価格（税込）	添乗員の 食事料金（税込）
				乗用車	バス			
中部	01	鯨処やましち	20名	7台	1台	まぐろ紅白丼	¥1,200	¥1,200
	02	しみず魚to畑	30名	ドリームプラザの 駐車場有		しみず魚to畑ランチ	¥1,870	¥1,100
	03	入船鯨 ドリームプラザ店	50名	100台	10台	まぐろ特選	¥3,500~	¥600
	04	鯨川澄	40名	100台	10台	まぐろづくし	¥4,200	¥600
	05	鯨処おがさわら	10名	100台 以上	10台 以上	南鯨の鯨三昧	¥7,700	¥2,750
	06	御食事処大漁市場	80名	520台	5台	次郎長丼	¥1,800	¥550
	07	鴨そば柏寿	30名	100台	10台	鉄火丼セット	¥1,870	¥600
	08	なすび総本店	100名	30台	3台	清水港のまぐろ首領	¥5,280	乗務員¥1,000 添乗員無料
	09	穴子の魚竹寿し	12名	7台／－ （提携駐車場有）		まぐろづくし	¥3,850	¥2,420
	10	茄子の花 無庵	100名	－	－	駿河郷土会席	¥7,000	乗務員¥1,000 添乗員無料
	11	茄子の花 無庵	100名	－	－	清水港直送の天然南まぐろの部位食べ比べ ミニ講座＆地酒に合うマグロ料理のタペ	¥6,000	乗務員¥1,000 添乗員無料
	12	茄子の花 無庵	100名	－	－	目の前での天然まぐろの解体ショーでまぐろを知り 尽くす（30名様から、2週間前までの予約制）	¥12,000	乗務員¥1,000 添乗員無料
	13	しずおか魚市場直営店 JR静岡駅アスティ東館店	応相談	提携駐車場有		極みまぐろ丼	¥2,480	¥1,200
	14	入船鯨 両替町店	36名	－	－	静岡にぎり	¥3,300~	¥600
	15	入船鯨 葵タワー店	10名	－	－	まぐろ特選	¥2,640~	¥600
	16	八千代寿し鐵	32名	10台	1台	ミナミまぐろづくし	¥5,280	¥1,100
	17	海鮮食家 福一丸	50名	55台	2台 （要予約）	天然南まぐろ重（味噌汁付）	¥2,530	¥1,100
	18	すし処 尾崎	6名	－	－	鯨漬けとワサビ漬け	¥1,000	－
	19	入船鯨 南店	50名	－	－	おまかせ握り	¥2,100~	¥600
	20	入船鯨 登呂店	60名	20台	2台	静岡にぎり	¥3,300~	¥600
	21	中港金寿し	40名	15台	2台	鯨にぎり15貫	¥1,100	お客様の半額
	22	まぐろ茶屋	88名	150台	3台	極み中とろ丼（天然南まぐろ）	¥2,400	10名につき1名無料 （バス1台につき3名まで）
	23	ホテルアンピア松風閣	100名	150台	20台	南まぐろ膳	¥13,200	¥8,250

地域	No	店舗名	団体受入 可能人数	駐車場		おすすめメニュー	価格（税込）	添乗員の 食事料金（税込）
				乗用車	バス			
中部	24	焼津松乃寿司	10名	8台	1台	ミナミ鯨テッカ丼	¥4,000	¥2,000
	25	焼津さかなセンター大食堂渚	600名	600台	25台	まぐろトロ尽くし御膳	¥2,200	¥550
	26	寿司実	60名	30台	3台	南マグロカマトロにぎり御膳	¥2,750	無料
	27	魚久	36名	12台／－ （提携駐車場有）		上鉄火丼	¥2,400	無料
	28	荒磯	100名	30台	4台	鯨漬け丼	¥1,100	¥880
西部	29	かいづか 仲町店	60名	10台	要相談	まぐろ定食	¥1,650	¥1,000
	30	寿司徳	25名	15台	2台	まぐろ丼セット	¥2,600	¥1,200
	31	浜寿し	8名	8台	1台	ねぎたっぷり鉄火丼	¥2,200	¥1,000
	32	まるごと駿河湾	25名	近隣に 有料駐車場 多数有	1台	鯨刺身定食	¥1,650	¥1,180 （しらす弁当）
東部	33	すし道中 やじ喜多	10名	270台	8台	ミナミまぐろ中トロ丼	¥1,800	¥880
	34	時之栖 御殿場高原ホテル1F 喫茶＆コワーキングスペース ALPS	40名	200台	20台	生マグロ特大カツレツのミキューイ 静岡産わさび のおろしポン酢ソース あおさのリゾット	¥3,000	¥1,000
	35	あたままぐろや	17名	－	－	上まぐろ丼	¥850	－
	36	風土	60名	有料駐車場有		塩まぐろ	¥1,320	－
	37	あめや鯨	30名	12台／－ （近隣駐車場有）		まぐろ赤身寿司	¥2,310	¥1,500
	38	伊豆海鮮 瀧	50名	50台	2台	マグロのネギマ鍋定食	¥2,600	¥1,000
	39	開国厨房なみなみ	8名	2台	－	生マグロ丼と金目煮つけ	¥2,893	¥1,500
	40	旬魚旬菜肴めし 和	10名	10台	1台	近海メジマグロ桜葉握り	¥400~500	－
	41	食事処 たけ	15名	3台／－ （提携駐車場有）		本まぐろ中とろ丼	¥1,300	¥650



、まぐろ！！
おいしかったなあ 静岡の旅

徳川家康ゆかりの地、静岡。数々の名所と共に美味しいまぐろ料理を堪能してみたいいかがでしょうか。

静岡県まぐろ物語スペシャルムービー



動画のご視聴は
こちらから ▲

※記載の価格は、全て2022年9月現在の税込価格です。
※天候や収穫時期により、ご提供できない場合や内容が変更となる場合があります。詳細は事前に各店舗にお問い合わせください。



静岡県



物語



お問い合わせ

静岡県観光協会 商品企画課

<http://hellonavi.jp> <https://exploreshizuoka.jp/>

〒422-8067 静岡市駿河区南町14-1 水の森ビル 2F

TEL.054-204-0066

協力

- 静岡県鮭商生活衛生同業組合
- するが企画観光局
- 焼津市観光協会

- 御前崎市観光協会
- かんざんじ温泉観光協会
- 富士山観光交流ビューロー

- 御殿場市観光協会
- 熱海市 観光経済課
- 三島市観光協会

- 下田市観光協会
- 伊豆市産業振興協議会
- 伊豆の国市観光協会