



# 販売協力専門店

地域の港であがった魚介類をメインに扱っている魚屋さん。  
新しく加わった水産物の販売協力専門店3店をご紹介します。

## 西村水産 柳井市

◎住所/柳井市柳井4826-10 ○TEL/0820-22-1506 ○営業時間/9:00~17:00 ○定休日/日曜



一人で元気切り盛りする西村さん。「魚はお望みのように扱います。配達で留守のときもありませんが、お気軽にとどうぞ。」



**鮮度とお手ごろ価格が自慢。 晚ご飯の相談をしながら 世間話にも花が咲きます。**

母屋と同じ敷地内にある小さな店舗ですが、毎朝市場から仕入れてくる魚は新鮮さが自慢。そして「これっていいの？」というほどリーズナブル。気さくで話がらかな西村さんのおしゃべりを羨しみに足繁く通うおなじみさんも多いそうです。

## 三宅鮮魚店 柳井市

◎住所/柳井市伊保庄4935-4 ○TEL/0820-22-1057 ○営業時間/8:30~19:30 ○定休日/日曜



「若い人は骨があるからと敬遠しがらですが、魚は骨やその周りに旨みがあるんですよ」とおだやかな物言の三宅 真高さん。



**二代目店主の願いは「魚のおいしさを もっともっと知って もらいたい」。**

地元で愛される昔ながらの魚屋さん。ステンレスのケースに並ぶ中から選べば、その場でさばいてもらえます。ピチピチの生はもちろん、「柔らかい」と評判の高いゆでだこ、アナゴの照り焼きも「ぜひ」とおすすめの商品です。

## 大野鮮魚店 柳井市

◎住所/柳井市阿月1066 ○TEL/0820-27-0048(あるいは22-8006) ○営業時間/11:00~17:00 ○定休日/日曜



「おかげさまで、刺身の盛り合わせが好評です」と大野 大洋(おしお)さん。毎日、1人で50の刺身を準備して手づかみで出荷します。



**網をたぐる腕で 包丁も握ります。 販売車を見かけたら お声がけください。**

タイを専門とする漁師さんが開業。移動販売も行って「買い物に出なくても新鮮な魚が安く手に入る」と常連さんたちに人気。お父様も漁師、お母様はマダイを一夜干しに加工、奥様は移動販売と、一家をあげて取り組んでいます。



# 販売協力店

その土地で育まれた旬のものがやっぱりイチバン！  
地元のを積極的に仕入れて提供する販売協力店をご紹介します。



◎住所/山口市矢野町849-1 ○営業時間/10:00~19:00 ○TEL/083-928-5559 ○定休日/日祝

「鮮度＝新しいもの。品質＝おいしいもの。価格＝安いもの」がコンセプト。新鮮な野菜・果物・魚介類をずり取り取り揃え、月曜から土曜日まで毎日「〇〇の日」と銘打ってお楽しみスペシャルセールを開催。当日仕入れ当日売切れがモットーなので市場が休みになる日曜祝日は店休日。スタッフの元気な声が店内に響く、明るい雰囲気も自慢です。



今日は何がお買い得？ 来てみてのお楽しみ！  
青果部チーフの河野 協司(ていじ)さん

新鮮市場/湯田店 山口市



◎住所/下関市秋根上町1-1-35 ○営業時間/9:30~21:00 ○TEL/0832-63-1258 ○定休日/1月1-2日、6月30日

県内産品を重視し、安全で安心できる商品を提供できるよう努力している地域密着型のスーパー。地域内でも幅広く循環して生産者にもお客様にもプラスになるよう「地元産のもの」を愛してもらいたい」と積極的に仕入れられています。店舗前で汲めるようにしてある、すぐそばの山の地下水「青山銘水」も好評。



果産品を重点的に いいものを揃えています。  
青果担当の宮地 政人さん

ウエスタまるき 下関形山店 下関市



◎住所/下関市王宮本町4丁目1022-1 ○営業時間/9:30~21:00 ○TEL/0832-81-3680 ○定休日/1月1-2日、6月30日

小月地区、木屋川そばに建つ、「よいものを安く」をモットーとするお客様重視の量販店。青果担当者が早朝から市場に出かけ、安岡、船田、古田地区など下関周辺の新鮮でおいしい野菜や果物を仕入れてきます。毎月1回「地産地消の日」を設け、生鮮品のほか加工品等も数多く販売しています。



鮮度には常に留意、 安心して買い物できる店作り。  
青果係長の山中 知行さん(左)と佐藤 拓さん

ウエスタまるき 下関小月店 下関市