

「てびやまるしえ」とは

ここ焼津市は、さかなの街であり、水産加工の街です。焼津港は日本一の鰹の水揚げ量を誇り、焼津市は日本有数の鰹節の産地です。なま節の生産量も日本一です。また、小川港で水揚げされるサバは、全国的にも評価が高く、黒はんぺんやなると等の練り製品の生産も日本一です。そんな日本一の水産加工の街で、職人の手によって製造された水産加工品を、生産者の手から直接買っていただきたい。水産加工の現場を身近に感じてほしい。そんな思いから、てびやまるしえはスタートしました。ですから会場はいつも鰹節を製造している工場の中です。商品を販売をしているのも、製造している生産者の方が中心です。もちろん、製造直売です。ので、お買い得価格です。生産者の思いの詰まった商品。を、ぜひ手に取ってみてください。必ずお気に入りの逸品が見つかるはず。

【会場】(株)ヤマ十増田商店 鰹節工場内

〒425-0031

焼津市小川新町5-4-9

☎054-628-3677

屋根付き会場なので、雨が降っても安心してお買い物を楽しめます。



駐車場は会場内に約20台用意してあります。**満車の場合**は**臨時駐車場(50台駐車可)**をご利用ください。**道路での駐車場への入場待機はできません。**

てびやまるしえは、3、6、9、12月の第一土曜日に定期的に開催しています。

次回**3月7日(土)**の次は**6月6日(土)**の開催です。

【今後の開催予定】令和8年6月6日(土)、9月5日(土)、12月5日(土)