

毎週土曜日 コープのお店で

鮮魚市

福井小浜漁港・金沢漁港より直送！

朝9時より
開催



「新鮮な魚を待ってるよ」の
声におこたえして

9月21日より、
全店で
北陸直送鮮魚市が
始まりました。



♪魚を見てから何を買おうか決めてるんですよ。お店の人に料理の仕方を教えてもらっています。

♪珍しい魚もあってみているだけで楽しいです。



鮮度
自慢
小浜・金沢の魚は
種類が豊富
魅力いっぱい！

一般の市場には出回らないような珍しい魚が入るのも、産直ならではの楽しみです。どんな魚があつたかを漁港の方に教えてもらい、店頭に並ぶまでにどんな食べ方が美味しいのか調べて組合員さんに提案しています。



小浜漁港も金沢漁港も、帰港してすぐに水揚げ、競り仕分けまでがとてスピーディーなので、鮮度、品質は非常によいですよ。組合員さんにも喜んでいただけていると思います！
芥見店 水産リーダー 奥村さん

鮮魚市での組合員さんの声

♪魚が余り好きでない孫も「おぼあちゃん、これおいしいね」と言ってお食べてくれます。塩を少く焼くだけですが、うれしいです。

♪今日は奮発してすぎを買いました。半身は刺身で、あとは切り身してもらいました。



店頭
では
魚の加工の
要望もお聞きます！

三枚におろしてね



鮮魚市を楽しみに待っていてくださる方がたくさんみえて私のほうがうれしくなります。開店の9時から待っていてくださる組合員さん多いらっしゃるんですよ。

「また再開してもらえて嬉しい」という声もいただいています。加工のご要望や調理の仕方もお気軽にお声かけくださいネ!!
長良店 水産コーナー職員 爾さん

調理の仕方もお気軽におたずねくださいネ



漁港から
店頭までの流れ



水揚げ

せり

金沢漁港のようす



せりおとされた魚

入荷



トラックに積まれて

入荷した魚



加工



可児店 水産リーダー 大岩さん

店舗に入荷した魚は、そのまま店頭へ。一部は食べやすいように加工され、パック詰めされます。

店頭へ



店頭へ



※天候によって入荷のない場合もあります。ご了承ください。