高知市内から車で約1時間♪

カツオ一本釣り400年の漁師町を楽しむ

カツオ大好き
高知県民が
食べに来る市場！

PERFECT TRAVEL GUIDE OF

久礼お宮さん通り商店街

くれたいしょうまちいちば

久礼大正町市場

久礼お宮さん通り商店街　発行
高知県高岡郡中土佐町久礼6372-1
TEL：0889-59-1369
（事務局対応 9時~17時 ※水・土除く）
kure-omiyasan@mc.pikara.ne.jp

久礼お宮さん通り商店街

PERFECT TRAVEL GUIDE OF **久礼大正町市場**

※本誌の情報は、2022年8月現在のものです。

目次

- 久礼大正町市場ってどんなところ？ … 02
- カツオに捨てるところなし！鰹図鑑 … 03
- こだわりの藁焼きカツオのタタキ … 04
- 久礼大正町市場で食べられる季節の魚 … 05
- 漁師のおかみさんの魚の買い方 … 07
- 漁師のおかみさん名簿 … 08
- カツオ料理食べ比べ … 09
- カツオ以外も！名物いろいろ … 11
- 久礼大正町市場で買えるおみやげ … 13
- 久礼大正町市場周辺観光 … 15
- 久礼大正町市場 SHOP情報 … 17
- ぜよぴあ活用術 … 20
- 久礼大正町市場周辺MAP … 21

久礼大正町市場

営 10時～15時ころ（店舗により異なる）

休 店舗により異なる ※水曜定休日が多い

問 0889-59-1369（事務局対応 9～17時 ※水・土除く）

住 高知県高岡郡 中土佐町久礼6372-1

久礼大正町市場
アクセスはコチラ↑

久礼大正町市場への行き方

中土佐IC⇒久礼大正町市場ご案内

①中土佐ICで下りた後最初の信号を右折
②ガソリンスタンドのある交差点で左折
③四国銀行を40mほど通り過ぎた所を右折
④100mほど進んで左手にアーケード入口有

高知市⇒中土佐町
車で約1時間
《久礼大正町市場》

カーナビ住所 久礼八幡宮（くれはちまんぐう） 高知県高岡郡中土佐町久礼6545

※無料駐車場は徒歩約3分の「久礼八幡宮」沿いに22台。
徒歩約4分の「ふるさと海岸」に約40台駐車可能。

［JRご利用の場合］ JR特急列車で約50分
JR土讃線 **高知駅⇒土佐久礼駅**
※土佐久礼駅から徒歩5分

正面入り口にはカツオの看板

久礼大正町市場 どんなところ？

約40mのアーケードの
鰹乃國の市場

アーケードの反対側に恵比寿さま

漁師町・久礼

カツオ一本釣り400年の漁師町

久礼は400年以上前からカツオの一本釣りが盛んな漁師町。昔ながらの町並みは2011年に漁師町として全国初となる国の重要文化的景観に選定されています。

140年の歴史

明治時代に物々交換で始まった市場

漁師が釣った魚と農家が育てた米や野菜を物々交換する場所として明治時代の中ごろに始まった市場。それから約140年、明治・大正・昭和・平成・令和と5つの時代を見ている市場です！

鮮度抜群！生カツオ

冷凍でない、生の久礼カツオが味わえる

冷凍が多いカツオですが、久礼では24時間以内に水揚げする日戻り漁の生のカツオが食べられます。しかも一本釣りなので傷がなく鮮度抜群！土佐沖のあっさり赤身の魅力を堪能ください。

魚屋の目利き

目利き力・さばき力が鍛えられる環境

漁師町は、お客さんが漁師さんやその家族だったりとカツオのプロ！鮮度が良いのは当たり前で、その中でも美味しいカツオを見分ける目利き力・さばき力が磨かれて引き継がれています。

カツオに捨てるところなし！骨まで愛せる魚♡

鰹図鑑

何百年もの間カツオと共に生きてきた漁師町では、命のすべてを余すことなく戴きます！

チチコ
カツオの心臓。塩焼きや煮つけにして食べる。

おかしら
タコ釣りのエサや久礼の有機野菜にカツオ堆肥として使用。

ハランボ
おなかのマグロでいう大トロにあたる部分。塩焼きや唐揚げにして食べる。

せぶし
背節
背中側の部位。腹節より脂が少なく、赤身の味を堪能したい人向き。

中骨
中骨をじっくり煮込んででた出汁を使い、山菜や野菜を煮物にする。

はらぶし
腹節
腹側の部位。脂があった方が良いという人向き!

尾びれ
湯がいて爪楊枝として使える「かつ尾ヨージ」に。詳細14P

カツオのことももっと知りたい時は「カツオHANDBOOK」をチェック！

カツオの１～２割は、
刺身にはならん「ゴシ」やきね～！
店頭に並ぶ刺身はエリートだけで～！

「ゴシ」ってな～に？

カツオは魚のプロでも見極めが難しく「最も予想が外れる魚」とされています。久礼大正町市場では、新鮮なカツオ全てが刺身やタタキになるわけじゃないんです！！　カツオをさばいてみて「これは生で食べるには美味しくない！」って判断されたものは「ゴシ」と呼ばれ、加工用に回されます！この判断ができるのは何百本とカツオをさばいている久礼の魚屋さんだからこそ!

藁焼き

魚屋さんが毎朝、自身の手で焼く!

カツオのタタキ

MAP番号は本誌21・22ページの周辺地図をご参照ください♪

久礼の港で水揚げされる日戻りカツオ。久礼大正町市場では、釣られてすぐのカツオを毎朝魚屋さん自ら藁で焼いてタタキに。熟練の技が光っちゅうよ！

こだわりポイント

新鮮な生カツオ
久礼漁港で水揚げされた新鮮な生カツオを使用！※冬場、水揚げがない日は店頭に「冷凍」と表記。

選ばれたカツオのみ使用
カツオをさばいてみて、魚屋の眼鏡にかなったものだけを使用。新鮮でも店頭に並ばないカツオも。

こだわりの焼き！
店主が毎朝手焼き。田中鮮魚店の「焦し焼き」、山本鮮魚店の「燻し焼き」とこだわりが店ごとにも。

収穫
秋の収穫シーズンには、魚屋自ら1年分の藁焼き用の藁を久礼で収穫！秋のタタキは新藁で香りが濃い。

藁の香りが香ばしくて火入れは絶妙！

自家製タタキのタレ！

久礼大正町市場ではタタキや丼のタレは、どの店もオリジナルレシピ♪各店こだわりあり、同じ味はひとつもないんです！

事前予約でタタキ体験ができる場所

MAP 01

①田中鮮魚店

大人数の場合、そのうちの何人かのみがタタキ体験をして、他の人は見学だけでもOK！食事の際はカツオ以外の旬の魚も注文して、色んな地魚と一緒に楽しんでください！

料金　1,500円（ご飯・みそ汁付）/１名
場所　田中鮮魚店（久礼大正町市場内）　人数　2名～
問　0889-52-2729　（前日までに予約）

MAP 16

②陣や（ど久礼もん）

久礼大正町市場から車で5分の海が見渡せる場所を貸切ってタタキ体験＆食事ができる団体向け施設。海を見ながらみんなでワイワイ♪

料金　2,000円～（時価）/1名　※食事内容応相談
場所　小鎌田の浜（久礼大正町市場から車5分）　人数　10名～
問　0889-52-3822（1ヶ月前までに予約）

久礼大正町市場で食べられる 季節のお魚カレンダー

※自然のものなので時期がズレたり不漁だったりすることもあります。どうぞご容赦ください！

	はる 3・4・5・6月	なつ 6・7・8・9月	あき 9・10・11・12月	ふゆ 12・1・2・3月
イチオシの旬魚	 **初鰹**（ハツガツオ） 3月～6月に土佐沖で獲れるカツオは、さっぱりとした赤身の美味しさが際立ちます。「目には青葉、山時鳥、初鰹」の句に代表されるように古くから春の訪れを知らせる食材となっています。	 **メジカの新子**（シンコ） 8月～9月にかけて、しかも釣り上げてから半日だけ刺身で味わえるメジカの新子（新子とは幼魚）。シケで漁がなければその日は誰の口にも入らない「幻の魚」。もっちもちの食感と仏手柑＋醤油の変わった食べ方で近年大人気。	 **戻り鰹**（モドリガツオ） 9月末～11月に土佐沖に南下してくる秋の戻り鰹。大きく肥えて、赤身ももっちりした味わいと脂の乗りのバランスが絶妙なものが多いです。表面が白くなるほどに脂がのった「トロガツオ」とよばれるものもみられます。	 **潤目鰯**（ウルメイワシ） 「魚偏に弱い」と書くほどに鮮度落ちの早いイワシ。体長約15cmほどの小さなウルメイワシも、魚体が傷まないように久礼では一本釣り！だからこそ鮮度バツグン、プリプリの刺身でいただけます。寒い冬は干物で食べても美味。
いろんな旬魚	※土佐湾で取れた新鮮な海の幸を刺身や惣菜にして販売しています！もちろん食材として スマガツオ シイラ 連子鯛（れんこだい） アオリイカ ドロメ 長太郎貝（ちょうたろうがい）	カツオ ※おなかに紋（黒丸）がある紋付ガツオも上がる時期！ キハダマグロ イサキ カラスのくち タコ 岩ガキ	持ち帰りもOK！ 高知名物「ウツボのタタキ」はどの季節でも、取り扱っています！ トビウオ カンパチ サワラ ハマチ サバフグ タチウオ	ブリ ヒラメ マヨコ（本マグロの子） グレ ハモ ナマコ
旬の青果	※高知県には独特の野菜や果物がたくさん♪ 朝どれイチゴ タケノコ イタドリ 四方竹（しほうちく） フキ ツワ	ほとんどが地元産のおいしいものばかり！ 小夏（こなつ） ヤマモモ 仏手柑（ぶしゅかん） ミニトマト トウモロコシ リュウキュウ	調理方法や食べ方が分からないものは、お店の人に聞いてみてくださいね☆彡 新高梨（にいたかなし） もも ギンナン 早松（さまつ） チャーテ つくね芋	朝どれイチゴ ゆず 文旦（ぶんたん） みかん 黄金生姜（おうごんしょうが） にんにく葉

漁師のおかみさんの…

魚の買い方・持ち帰り方

アーケード内で簡易な台を出して魚を販売しているのは漁師のおかみさん（奥様や家族）。家族が釣ってきたばかりの魚を新鮮なうちに販売しています。何が釣れたかはその日のお楽しみ♪旬の魚や掘り出し物の高級魚、見たことない地元の魚まで！
実はこの魚、買って帰れるし、刺身にさばいてもらってその場でも食べることもできるんです☆

STEP 1

アーケードで魚を売ってるおかみさん。話しかけるとめっちゃしゃべってくれます。

STEP 2

今日はどんな魚が釣れてるかな〜とチェック。見たことない魚がいるかも！？

STEP 3

一本釣りで今朝釣れたてのタチウオ！こんなキレイな色、初めて見た！これください！

STEP 4

購入するとその場でさばいてくれます。おかみさんの包丁さばきは見事で見惚れてしまう！

STEP 5

持ち帰り時間に応じて氷を入れてくれるから、漁師町の新鮮な魚を家で楽しめます！

おかみさんの魚は立ち食いOK！持ち帰りOK!配送可能な露店もあるよ！

買物用にクーラーボックス持ってくる人も！

気軽に何でも聞いてくださいね〜☆

魚をさばいたら早くて丁寧！熟練の干物技術！

このおかみさんたちただ者じゃないんです！

おかみさん名簿

鮮魚はその場で刺身にできるきね〜！立ち食いしていきや〜！

えみちゃん
（浪上恵美子さん）
〈出店品〉 干物
〈場所〉 「浜ちゃん」向かい

かうこちゃん・ちーちゃん
（浜田和子さん・浜田千沙さん）
〈出店品〉 鮮魚・干物
〈場所〉 「浜ちゃん」向かい

まおちゃん
（谷山満寿子さん）
〈出店品〉 鮮魚・惣菜
〈場所〉 「山本鮮魚店」となり

愛ちゃんの店
（又川ふみえさん）
〈出店品〉 鮮魚・干物
〈場所〉 「竹林呉服店」向かい

ひろこさん
（岩本ひろこさん）
〈出店品〉 おじゃこ
〈場所〉 「田中鮮魚店」向かい

むっちゃん
（辻村睦子さん）
〈出店品〉 鮮魚・干物
〈場所〉 「田中鮮魚店」向かい

きみちゃん
（辻村喜美子さん）
〈出店品〉 惣菜・野菜
〈場所〉 「田中鮮魚店」向かい

てつぶねさん
（松本時世さん）
〈出店品〉 鮮魚・干物
〈場所〉 「田中鮮魚店」となり

夏は、おかみさんがさばく**メジカの新子！**

鰹乃國だからこそ！のメニューがたくさん

カツオ料理食べ比べ♪

MAP番号は本誌21・22ページの周辺地図でご確認ください♪

王道カツオのタタキからオリジナリティ溢れるカツオ料理まで！食べ比べて！

MAP 06
かつお丼
＊市場のめし屋　浜ちゃん＊
カツオの刺身がたっぷり！とろろ芋とネギ、紅ショウガ、大葉がアクセント。650円（みそ汁・つけもの付）

MAP 09
かつおの藁焼きタタキ（塩）
＊山本鮮魚店＊
久礼産藁100％で焼く生カツオのタタキ。燻製のような香ばしい香りが口いっぱいに広がる。800円～

MAP 16
カツオの焼きラーうどん
＊市場食堂　ど久礼もん＊
カツオがゴロッと入った「食べるラー油」で作った焼きうどん。少しピリ辛で、クセになる味。熱々の鉄板で提供される。600円

MAP 04
カツオのハランボ串
＊串焼きポン吉＊
カツオのハランボを串焼きで。味付けはお好みで、塩・タレ・チーズなどが選べる。1本200円

MAP 21
鰹めし
＊むつみ屋＊
カツオがゴロっと入った、化学調味料一切不使用のカツオの炊き込みご飯。小200円　大300円

MAP 09
魚屋の海鮮丼
＊山本鮮魚店＊
カツオの刺身と日替わりの海鮮を丼で一緒に楽しめる満足な一品！950円

※2022年8月時点の税込価格です。変更になる可能性がございます。

MAP 18
鰹なめろう丼
＊とみぃの台所＊
カツオの刺身を包丁で叩いて味噌やネギ、生姜を混ぜ込んだ「なめろう」をごはんに乗せて。850円（すまし汁・小鉢付）

MAP 02
カツオ刺身+タタキ+α盛
＊漁師小屋＊
目の前の「田中鮮魚店」で好きな魚を選ぶと刺身盛にしてくれる。手間賃は無料。旬の魚をいろいろと食べたい人向け。時価

MAP 16
なぶらスープカレー
＊市場食堂　ど久礼もん＊
カツオや旬の魚と野菜をふんだんに盛り込んだスープカレー。スパイシーな味わいが最高！1,000円（ライス・サラダ付）

MAP 18
漁師めし
＊とみぃの台所＊
自家製ダレに漬け込んだカツオに、漁師が船上で食べる定番のマヨネーズをかけて。800円（すまし汁・小鉢付）

MAP 21
かつおラーメン
＊むつみ屋＊
カツオの生姜煮がゴロッと入ったあっさり醤油味のラーメン。スープはカツオと豚のダブルだし。ゆずの風味で後味さっぱり。650円

MAP 17
カツオの生姜煮ベーグル
＊やました商店＊
ベーグルの上に、生姜で煮込んだカツオがたっぷり。ワンランク上のツナトーストといった感じ。350円　※不定期販売

MAP 13
カツオ出汁のところてん
＊高知屋＊
四万十川の源流水と国産の天草を使った、こだわりのところてん。かつおだしで食すのは、鰹の町ならでは。持ち帰りもできる。200円

ココに来たら食べんと損やで～！

カツオ以外のいろんな名物

美味しいもの大好きな町・久礼には、ここだけの味があります☆

MAP番号は本誌21,22ページの周辺地図でご確認ください♪

MAP 06

ウツボタタキ

＊市場のめし屋　浜ちゃん＊

高知県で昔からよく食べられているウツボのタタキ。コラーゲンたっぷりで、チキンのような食感。600円

MAP 06

干物定食

＊市場のめし屋　浜ちゃん＊

好きな干物に、プラス250円でごはん・みそ汁をつけて。干物は炭火で焼いてくれる。※不定期販売

MAP 20

くれ天

＊岡村かまぼこ店＊

土佐沖などで取れた小魚を骨ごとすり身にして揚げた天ぷら。ふわふわ食感で創業から80年以上、愛されている。1枚80円

MAP 07

いも天・ひじきのかき揚げ

＊浜岡惣菜店＊

高知名物いも天はカリっとした衣に芋の甘さが引き立つ。250円

ダシたっぷり！味つきひじきのかき揚げ。300円

MAP 08

久礼の朝どれイチゴ

＊松沢青果店＊

地元久礼で朝とれたばかりのイチゴ。大人から子どもまで地元ファンも多く、リピーター続出。売り切れ必至。1kg1,300円程度

1～6月ころ

MAP 15

カツオもなか

＊西村菓子店＊

カツオ形の手作りもなか。粒あん、こしあん、柚子あんの三種類がある。200円

4～10月ころ

MAP 15

生イチゴミルクかき氷

＊西村菓子店＊

久礼特産のイチゴを丸ごと使って手作りのシロップに。甘酸っぱい苺本来の味と練乳のハーモニーが素晴らしい、大人の贅沢かき氷！700円

※2022年8月時点の税込価格です。変更になる可能性がございます。

MAP 12

手淹れ珈琲とわらびもち

＊茶房　古久家＊

マスターが一杯一杯、丁寧に手淹れしたコーヒーとわらびもちのセット。古風で趣がある店内で穏やかな時間を。600円

MAP 17

苺ミルク

＊やました商店＊

旬の時期の久礼どれイチゴを使ったやさしい味の手作りドリンクは、一度飲むとリピーターになる人続出。300円

MAP 16

生姜ソフトクリーム

＊市場食堂　ど久礼もん＊

たっぷりと生姜を練りこんだソフトクリーム。甘すぎずキリッと生姜の風味がして、大人のソフトクリームという感じ。300円

MAP 13

おでん串

＊高知屋＊

昔ながらの具材を、長年継ぎ足しされてきたダシで味わう。昭和の懐かしさ溢れるおでん。1串150円

12～4月ころ

MAP 15

いちご大福

＊西村菓子店＊

大きなイチゴを丸ごと包み込んだ大福。黒あんと白あんの二種類あり、あんこも皮も手作りの老舗の味。200円

1～5月ころ

夏の名物！メジカの新子

モチモチと吸い付くような食感！

幻の魚・メジカの新子って？

マルソウダの生後1年未満の幼魚。獲れるのは8月～9月の2ヶ月間だけ！「朝釣った新子は昼までに食べろ」というくらい鮮度が落ちやすいので、地元で食べるしかない幻の魚です。

久礼大正町市場では、刺身の上に仏手柑（ぶしゅかん）の果皮を削り、果汁をたっぷり絞って醤油をかけていただきます！

実はいろいろあるヨ！

久礼大正町市場みやげ

MAP番号は本誌21・22ページの周辺地図でご確認ください♪

各店舗が自信をもってお届けするおみやげもの、豊かにそろってます♪

MAP 09

カツオのタタキセット
＊山本鮮魚店＊

藁100%で焼いた山本鮮魚店自慢のカツオのタタキが家でも楽しめる♪写真は約6〜7人前・送料込み7,000円

MAP 01

カツオのタタキセット
＊田中鮮魚店＊

タタキや干物など、田中鮮魚店の店頭に並んでいるものはほとんど持ち帰り＆配送可能。

MAP 01

THE タナカのツマミ
＊田中鮮魚店＊

一本釣りガツオを丁寧に燻ししょうゆ味をつけた削り節。ごはんとの相性は抜群！400円

MAP 18

なめろうふわふわ天
＊とみぃの台所＊

生のカツオを包丁で叩いて味噌や薬味と和えた漁師めしの「なめろう」を油で揚げて、ふわふわの天ぷらに。630円

MAP 20

くれ天
＊岡村かまぼこ店＊

創業から80年以上もの間、地元で愛されている天ぷら。おもに土佐沖の小魚を骨ごと使っている。卵白不使用。5枚入り400円

MAP 16

かつお辛焼き味噌　カラヤン
＊市場食堂　ど久礼もん＊

ごはんのおともに最高なカツオ味噌。パッケージの色で辛さが違う。山椒・辛焼・激辛の3種類。各580円

MAP 04

かつおの藁焼きハランボ串
＊串焼きポン吉＊

カツオの希少部位・ハランボを藁焼きし、うま味・香りを楽しめる一品。3本750円

MAP 11

茶碗・湯呑
＊雑貨　PUSAKA＊

有田焼・美濃焼などの茶碗や湯呑が充実。内側の模様も素敵でギフトにもぴったり！

MAP 22

山八オリジナル日本酒
＊山八酒店＊

高知のお酒がほぼそろう老舗酒屋のオリジナル日本酒「八三郎」。奥深い味わいで、地元民お墨付きの味。720㎖ 3,300円〜

MAP 06

久礼大正町市場Tシャツ
＊市場のめし屋　浜ちゃん＊

「NO KATSUO NO LIFE」の市場特製Tシャツ。ネイビー・白/S・M・L店頭価格2,000円

MAP 17

ギョサン（漁師サンダル）
＊やました商店＊

漁師さん愛用のサンダル「ギョサン」。滑らない・頑丈・快適！と人気沸騰中。カラフルで種類豊富。漁師町価格の600円〜

MAP 05

かつ尾ヨージ
＊竹林呉服店＊

カツオの尾っぽの骨を洗浄して細かく裂いて、爪楊枝として使えるように加工してある。300円

MAP 17

カツオの箸置き
＊やました商店＊

カツオの形の箸置き。裏には「土佐一本釣り」の文字が記されているので、旅の思い出にぴったり。1ケ250円

MAP 11

豆皿いろいろ
＊雑貨　PUSAKA＊

刺身の醤油皿や、お漬物などの小皿として使える豆皿。センスの良い和食器が種類豊富にそろっている。1皿275円〜

MAP 03

芋けんぴ＆はちみつ
＊長井芋けんぴ・蜂蜜＊

高知名物芋けんぴは海洋深層水味や黒糖味など。300円〜
国産はちみつは、レンゲやみかんなど、花の種類ごと。中2,000円、大4,000円

MAP 23

コノスル ピノ・ワール レセルバ
＊高橋酒店＊

やさしく女性的な赤ワイン。その他カツオに合うワインもあります！

久礼お宮さん通り商店街

久礼大正町市場 SHOP情報

※店番号は本誌21.22ページのMAPと対応。
※通常時間より早く店を閉める場合があります。
※2022年8月時点の情報です。変更になる場合がございます。

マークはお店の公式オンライン通販があります。

01 田中鮮魚店

新鮮な旬の魚が常時そろう。カツオのことは鰹ソムリエの店主に聞いて！

営 9～17時ころ
休 水
問 0889-52-2729

02 漁師小屋

※田中鮮魚店の食堂

田中鮮魚店で選んだ魚を向かいの食堂で食べられる。ごはん・みそ汁セットにして定食にすることも。

営 10～14時
休 水
問 0889-52-2729

03 長井芋けんぴ・蜂蜜

高知の名産品「芋けんぴ」と国産純粋蜂蜜の店。どうぞ気軽にご試食ください！

営 10～15時ころ
休 不定休
問 0889-52-3944

04 串焼きポン吉

カツオのハランボやチヂコの串焼きなど食べ歩きにぴったり！

営 10～13時30分ころ
休 不定休
問 HPから

05 竹林呉服店

約100年続く呉服店。かつ尾ヨージ、大漁旗や古布をリメイクした手作り和雑貨が人気。

営 10～16時ころ
休 火・水
問 0889-52-2327

06 市場のめし屋 浜ちゃん

アーケードの真ん中にある食堂。特製のかつお丼が大人気！ボリュームとお手頃な値段も魅力的！

営 10～14時（土日祝～14時30分）
休 火・水
問 0889-52-2060

07 浜岡惣菜店

ひじきの天ぷらやウツボの唐揚げ、高知名物いも天など、どれを食べても美味しい！

営 10～15時ごろ
休 不定休
問 なし

08 松沢青果店

季節の果物や野菜が市場価格。八百屋の目利きで、どの青果もハズレなし！

営 10～15時ころ
休 元日
問 0889-52-2665

09 山本鮮魚店

藁100％にこだわったカツオのタタキ！一流のカツオに藁の風味がマッチして最高。

営 10～16時ころ（食堂11～14時）
休 月・木
問 0889-52-3373

10 なかとさ不動産

空き家活用や移住相談など、お気軽にご相談ください。

営 9～17時ころ
休 水・土
問 0889-59-1800

11 雑貨 PUSAKA

センスが良い和食器が店内にズラリ。その他洋服やアジアン雑貨などもあります。

営 10～15時30分ころ
休 水・木
問 0889-52-2905

12 茶房 古久家

ゆったりした時間が流れる古民家カフェで、マスター手淹れのコーヒーを。

営 10～16時
休 水・木
問 0889-52-3557

13 高知屋

久礼名物・鰹ダシで食べる「ところてん」。冬にはたこ焼きやおでんも。

営 9～15時ころ（※11月からの冬季～14時）
休 月・雨天の日
問 0889-52-4747

14 ミュージックバー FAMILY

音楽も楽しめるおしゃれなバー。カツオ好きの店主のこだわり料理も美味しい。

営 18～24時
休 火・水
問 なし

15 西村菓子店

手作りの和菓子やドーナツのほか、夏季限定、手作りシロップのかき氷、ところてんが人気。

営 9～16時30分ころ
休 火・水
問 0889-52-2953

16 市場食堂 どど久礼もん

かつおどんぶりや海鮮どんぶりのほか、スープカレーや焼きラーうどんなど、鮮魚以外も充実。

営 10～16時
休 水
問 0889-52-3822

17 やました商店

中土佐町の特産品や土産ものコーナーの他、季節の果物を使った手作りドリンクが人気。

営 9～16時ころ
休 水＋不定休
問 0889-52-2454

18 とみぃの台所

元漁師ならではのカツオ料理が豊富！いろいろなカツオを楽しみたい人にぴったり！

営 10時30分～14時30分
休 不定休
問 090-7141-3570

19 チャレンジショップ

新規に店舗出店をお考えの方が、半年～1年間お試しで出店できる店舗のことで、チャレンジャーごとに店が変わります。

問 久礼大正町市場事務局
0889-59-1369　（9～17時　※水・土除く）

20 岡村かまぼこ店

創業から80年以上愛される「くれ天」。店舗なら、毎日揚げたてが味わえる。

営 9～17時
休 水
問 0889-52-2956

21 むつみ屋

元祖「かつおめし」の店。ダシや素材にもこだわったラーメンやうどんも人気。

営 11時～15時ころ
休 水・木
問 0889-52-3903

22 山八酒店

日本酒や焼酎など多数あり。高知の酒もそろう。酒選びは店主におまかせ！

営 9～19時
休 不定休
問 0889-52-2024

23 高橋酒店

洋酒やワインなどを多く扱う酒店。カツオとあう赤ワインも教えてくれる。

営 9～20時ころ
休 不定休
問 0889-52-2303

わたしたちの町はカツオありきで成り立っています！
～カツオがない人生なんて考えられない～

NO KATSUO NO LIFE

中土佐町 観光拠点施設 ぜよぴあ

無料休憩所「ぜよぴあ」は、みんなの憩いの場所。
久礼大正町市場などの食べ物など持ち込んでOK！

手すり付きトイレ・オムツ台
中土佐町観光ガイドブック
あります。

2階は貸し会議室

【観光拠点施設ぜよぴあ】
・開館時間　9時～17時
・閉館日　元日

〈2階会議室予約〉
☎0889-59-1369　（9時～17時 ※水・土除く）

※新型コロナウイルスの感染状況により、休憩所が閉館になる場合があります。

久礼大正町市場周辺 MAP

令和４年８月改訂

久礼大正町市場

＊周辺観光MAP＊
中土佐IC⇒久礼大正町市場までの行き方

露店のおかみさん

田中鮮魚店 01

長井芋けんぴ・蜂蜜 03

露店のおかみさん

浜岡惣菜店 07

松沢青果店 08

久礼大正町市場アーケード

露店のおかみさん

02 漁師小屋

04 串焼きポン吉

05 竹林呉服店

06 市場のめし屋浜ちゃん

久礼大正町市場

カツオの一本釣り漁では 400 年以上の歴史がある中土佐町久礼。漁師が釣った魚と農家が育てた野菜、久礼大正町市場は明治の中期にそんな物々交換の場所として始まりました。
久礼の漁師町ではカツオに対するお客さんの目が厳しい。それゆえ、魚屋の目利きが鍛えられてきました。市場からすぐの太平洋、そこで釣られたばかりの魚たちは、鮮度が抜群なのはもちろん！そんな魚屋によって選び抜かれた自慢の味を、皆さまの舌でお確かめください。

最新情報は「大正町市場」検索

公式HP　Twitter　Facebook　Instagram

09 山本鮮魚店

なかとさ不動産 10

雑貨 PUSAKA 11

茶房 古久家 12

P 22台

13 高知屋

津波避難タワー

鰹供養の碑

カツオに感謝を込めて

P 約 40 台　ふるさと海岸

鰹乃國の消火栓

山八酒店

むつみ屋

観光拠点施設
ぜよぴあ

23 高橋酒店

昭和通り

鰹乃國のマンホール

久礼お宮さん通り

⇦ 中土佐IC 土佐久礼駅へ

P 6台

坂本ふとん店

レトロ看板

昭和 30 年ころ～の看板が約 40 枚

22 岡村かまぼこ店

チャレンジショップ

21 とみぃの台所

20 やました商店

19 市場食堂 ど久礼もん

18 西村菓子店

17 ミュージックバー FAMILY

16 久礼八幡宮

境内にはカツオのタタキの絵馬が奉納されています。

道の駅 なかとさへ（徒歩15分）