

しづまえ行くならココ!



エスパルスドリームプラザ

最新情報はこちら



お魚を食べるなら!  
横丁 清水すし 横丁

お寿司について学ぶなら!  
すし 清水すしミュージム



駿河「湾椀™すし」(しづまえ)  
(バージョン)

レシピ考案: すしラボ®



レシピはこちら



「カンタン酢」と  
みかん果汁のすし飯で  
さわやかさっぱり!

まぐろ  
さくらえび  
しらす  
ツナ缶  
みかん缶詰  
ゆで玉子  
(お茶・白だし漬け)  
きゅうり  
他

静岡産

湾椀すしとはその地域の湾前で獲れる魚介を中心を使った「新しい郷土のすし」。その土地の食文化を活かしながら、椀ですし飯をつくり、椀でそのまま食べられる、手軽なレシピメニュー。塩とオリーブオイルをかけてさっぱりと召し上がり!



# 駿河湾 しづまえからの 挑戦状

静岡市の前浜『しづまえ』には、  
おいしい海の幸がいっぱい!  
そんなしづまえからの挑戦状。  
ゴールまでたどりつけるかな?

SUSHI LABORATORY  
すし ラボ®

静岡市

協力: エスパルスドリームプラザ

あそんで

まなぼう

# しづまえ迷路

めいろ

駿河湾で獲れる  
魚を通りながら、  
しづまえの港まで  
たどり着こう！



しづ  
まえ  
と  
は  
SHIZUMAE  
まえ

スタート

スタート

スタート



由比漁港



由比漁港は桜えびの  
水揚げ日本一で知られ、  
春と秋に桜えび漁が  
行われています。  
また、しらす漁や  
定置網漁も行われており、  
様々ななしうまえ鮮魚が  
水揚げされます。



清水港



清水魚市場  
河岸の市

エスピタルス  
ドリームプラザ



清水港は冷凍マグロの  
水揚げ日本一で知られ、  
世界中から様々な種類のマグロが届きます。  
清水港周辺では、定番の赤身や  
トロのほか、カマや頭肉、テールなど、  
マグロの様々な部位が揃っています。



用宗漁港



用宗漁港はしらすが行われています。  
漁港周辺にはしらすを加工・販売する  
店舗が充実しており、新鮮なしらすを  
求めて多くの人で賑わいます。



まぐろ

ヒラメ



しらす

アジ

サワラ



ヤマトカマス

