

ふじさんぽ
みなと

MAP
C-4

海拔0mからの富士山と新鮮な田子の浦しらすを堪能し
潮風を感じながら散歩

富士山しらす街道



Fujisan Shirasu Street

Tagonoura Fishing Port is famous for shirasu, young sardines caught from Suruga Bay. On the west side of the port, many shirasu dealers gather along a street called Fujisan Shirasu Kaido, or Young Sardines Street. You can try the fresh, young sardines at the Fisheries Cooperative Restaurant at the Tagonoura Port.



こだわりの「田子の浦しらす」

- 富士川以東の田子の浦沖で捕れるしらす
- 中袋がある特殊な網により一艘曳き漁法で捕るしらす
- 水揚げと同時に船上で氷締めするしらす

上記3条件が揃ったものだけを「田子の浦しらす」と呼ぶことができる。



富士山しらす街道

田子の浦漁港から西に続く街道沿いには、特産品の「田子の浦しらす」を
買える店が続いています。その中でも、
田子の浦港漁協食堂では、せり市場に
並べられたテーブルで潮風を感じなが
ら、獲れたてのしらすを食べることが
でき、大変人気があります。

田子の浦しらすはなぜ旨い？

一艘曳きにこだわった
極上のぶりぶりしらす

田子の浦しらすの生しらすは、
二度食べたら、もう他では食べ
られないほど新鮮でぶりぶり
とした食感が最高です。その秘密
は一艘曳きという漁法にありま
す。通常の二艘曳きに比べて漁
獲量は少なくなりますが、網に
も工夫を凝らし、しらすを傷つ
けることなく、選別された良い
しらすを短時間で素早く水揚
げしています。また、漁場が近
く、船上で氷締めしてすぐに港
に戻るので鮮度抜群です。

平成二十

九年には、
地理的表示
保護制度
(GI)に登
録されまし



潮風に吹かれながら、捕れたての新鮮な田子の浦しらすを
お召し上がりください

田子の浦港漁協食堂

- 営業期間 / 4月1日～12月28日 ※悪天候による臨時休業あり
- 休業日 / 8/13～8/16、「しらす街道フェア」と「しらす祭り」は食堂は休みですがお祭りの特別価格で食べることができます。
- 営業時間 / 10:30～13:30 (売り切れ次第終了)
- 予約受付 / 団体のみ (10名様以上から) ※事前に要相談
- メニュー / ●ぶりぶり生しらす丼 富士山盛り…950円
●ぶりぶり生しらす丼…750円
●金揚げしらす丼…750円
●赤富士丼 (しらす沖漬け) …850円 他
※全てしらすの味噌汁付き



- アクセス / 東名高速富士ICより車で15分、JR富士駅よりコミュニティバス「しおかせ」で25分
ACCESS:15min. drive from Fuji IC. / 25min. from Fuji Sta.by "Shiokaze" bus.
- 問い合わせ / 田子の浦漁業協同組合 (TEL:0545-61-1004)