



お食事処・直売所

紀州

生まぐろ水揚げ日本一

勝浦

生まぐろマップ



KISHU KATSUURA TUNA MAP

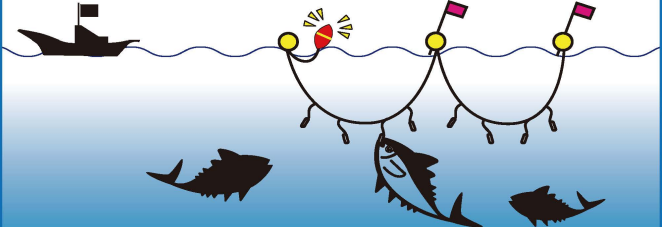
和歌山県那智勝浦町

ビン玉



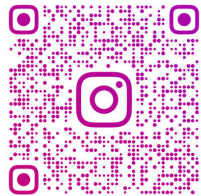
「ビン玉とは」
「はえ縄漁」の浮きとして使われていたもので、自然にやさしい「はえ縄漁」の象徴が「ビン玉」です。
現在では、浮きはプラスチック製に代わりましたが、「生まぐろ水揚げ日本一」である勝浦漁港の象徴として、漁港周辺、商店街及びビン玉通りの至るところにオブジェとして飾られています。

はえ縄漁



「はえ縄漁」とは
日本で開発された漁法で、一本の幹縄（みきなわ）に針の付いた枝縄（えだなわ）を一定間隔で取り付けた漁具を使います。 幹縄の長さは数百メートルから時には数百キロに及ぶこともあります。餌にする魚の大きさを調整することで、幼魚ではなく十分に成長した魚を選択的に漁獲するというマグロ資源を大切に持続可能な漁法です。

那智勝浦
観光機構
Instagram



NACHIKATSUURA_NACKT

NACHIKATSUURA_NACKT



営業時間 8:00～16:00（飲食ブースのラストオーダーは15:30）
定休日：火曜日 収容人数：80名 TEL 0735-29-3500

ー 各種お問い合わせ ー

タクシー 路線バス・定期観光バス
㈱クリスタルタクシー(勝浦営業所) 熊野御坊南海バス(勝浦営業所)
0735-52-0444 0735-52-0028
熊野第一交通(勝浦営業所) 宿泊案内 南紀勝浦温泉旅館組合
0735-52-2358 0735-52-0048

那智勝浦観光機構

TEL 0735-52-5311

〒649-5335 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地6-1-1

クロマグロ（通称本まぐろ）

2018.3.12 450キロ水揚げ
勝浦漁港市場最重量

漁獲量が少なく「黒ダイヤ」の異名をもつ高級まぐろの代名詞。日本近海、大西洋、地中海などで獲れる最高級品。

メバチマグロ（バチ、ダルマ）

目が大きくパッチリとしていることからこの名がついた。
刺し身の材料となる。まぐろの漁獲で多く比較的温かい海域で捕れる。日本人が口にするすしだめの多くがメバチだ。

キハダマグロ（キワダ）

肌が少し黄色がかったまぐろ。身はピンクで赤身とトロの区別がない。肌の色の変化が少ないため刺し身のほか、缶詰、魚肉ソーセージに加工されることが多い。

ビンナガマグロ（ビンチョウ、トンボ）

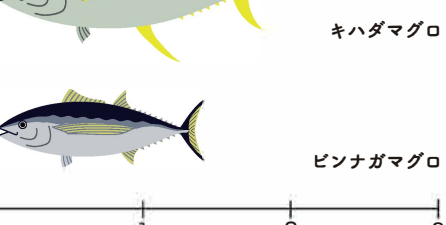
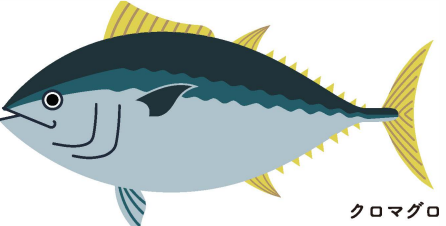
まぐろの中では小型で胸びれが長い。地元の食卓で最もポピュラーな生トンの刺し身はもちもち感が特徴。

クロマグロ

メバチマグロ

キハダマグロ

ビンナガマグロ



ー 那智勝浦町へのアクセス ー

JRで
○京都——新大阪——天王寺——紀伊勝浦 (京都から特急「くろしお」で約4時間)
○名古屋——紀伊勝浦 (新大阪から特急「くろしお」で約3時間50分)
(特急「ワイドビュー南紀」で約3時間30分)

お車で
○大阪 阪神 松原JCT 西名阪 郡山IC R24/169 吉野 R169/R309 熊野 R42 勝浦温泉 (約4時間30分)
阪和・湯浅御坊道・ 配勢自動車道 R24 五条 R168 新宮 R42 串本 R42 勝浦温泉 (約4時間)
○名古屋 東名阪 関JCT 伊勢自動車道 勢和多気JCT 紀勢自動車道 尾鷲北IC R42 尾鷲南IC 熊野尾鷲道路 熊野大泊IC R42 新宮 R42 勝浦温泉 (約3時間30分)

バスで 三重交通(新宮営業所) TEL 0735-22-5268
○東京(池袋東口)——勝浦温泉(約10時間)

飛行機で
○羽田空港 日本航空 南紀白浜空港 (約1時間10分)
路線バス タクシー 白浜 JR 紀伊勝浦 (約4～5時間)
リムジンバス 紀伊勝浦 (約4時間)
※10:25空港発の1便のみ



生まぐろ水揚げ日本一 KISHU KATSUURA

生まぐろマッパ

飲食店情報

※税別料理のみ(税別)表示しています

TUNA FISH

PREMIUM QUALITY

RESTAURANT INFORMATION



クレジットカード可
車椅子可
英語メニュー有

1 江戸安

築地7-2-2
0735-52-1280



鮪定食 2,200円

営11:00~14:00 17:30~21:00 休水・第一木 P 3台



定食中心の昼は観光客が、居酒屋となる夜は地元客が集う。店主は大阪で修行し父の店を継ぐ2代目。
【おすすめメニュー】
鯨料理色々あり 一品 800円より

2 鮮魚創作和食 旨い酒 bodai

築地5-1-3
0735-52-0039



鮪中トロカツ定食 1,500円(単品1,400円)

営11:00~14:00 17:00~22:30 休火 P 3台
(LO 13:30) (LO 22:00)



勝浦産生まぐろ使用。とろける食感。小気味よく揚げた衣はとってもジューシー！食べられるのは当店だけ☆
【おすすめメニュー】
生まぐろ刺、まぐろユッケ、まぐろとアボガド酢味噌和え、まぐろと京水菜のだし茶漬け

3 お食事処 大和

築地8-6-6
0735-52-5738



絶品特製大和井 1,800円

営11:00~17:00(LO 16:30) 休木 P 無



鮮度抜群の鮪を出しています。
【おすすめメニュー】
まぐろユッケ井 1,300円

4 ほんまもんまぐろ井の店 山賀

築地5-2-6
0735-52-3117



ミックス井 1,500円

営10:00~18:00 休不定休 P 2台



マグロの切身・中おち・中トロ・ネギトロ・アオリイカ等が入った贅沢井です。
【おすすめメニュー】
ほんまもんまぐろ井 980円
山かけ井 1,400円
くじらの刺身 2,000円

5 お食事処 川柳

築地4-3-27
0735-52-0860



鉄火井 1,100円

営8:00~16:00 休不定休 P



勝浦港で水揚げされた新鮮で大きな生まぐろがたっぷりのせられた美味な井。
【おすすめメニュー】
造り定食 1,540円~
サンマ寿司 770円~

6 Cafe アマアイ

築地5-2-10
0735-52-0181



マグロメンチカツとマトのタルタルソース
(ランチはドリンク付)900円

営11:30~23:30 休水・第一木曜・不定休 P 2台



2012年オープン。カレーや鮪を使ったランチプレートやラテ・カプチーノなどのコーヒーもご用意。カフェ〜ディナーまで時間を気にせずゆっくりしていただけます。
【おすすめメニュー】
ラテ500円 カプチーノ600円
ガトーショコラ、レアチーズ等各650円

7 kitchen nicori

築地5-2-33
0735-30-4435



那智勝ピザ 1,100円

営11:30~14:30 18:00~22:30 (LO 13:30) (LO 21:30) 休日・第三月 P 2台



いい音楽に美味しいごはんとお酒。

8 まぐろ料理 ますだや

築地5-2-14
0735-52-7466



よくばり定食 1,650円

営11:00~14:00 17:00~21:00 休火 P 3台



当店のおすすめのお刺身・シューマイ・一口カツ・塩ダレを盛り合わせた定食。日替りの小鉢付き。
【おすすめメニュー】
まぐろ春巻 1,100円
まぐろシューマイ 680円
まぐろ和風ステーキ 1,550円

9 まぐろお食事 竹原

築地4-3-23
0735-52-1134



名物まぐろ定食 1,650円

営11:00~14:00 17:00~21:00 休不定休・年末年始営業・日曜14時 P 8台



トロや赤身の盛合せは一度食べると忘れられない絶品。まぐろの内臓料理もおすすめ。全室禁煙、カウンター席のみ。
【おすすめメニュー】
チコロ(心臓)、ワタ(胃袋)、尾ヒレ、真子(タマゴ) 各660円 目玉 880円

10 大衆酒場 太平洋丸

築地4-4-19
0735-30-2005



生まぐろユッケ井定食 1,300円(税別)

営11:30~14:00 17:00~21:00 休月 P 無



紀州勝浦漁港で水揚げされた新鮮な生まぐろを使用した料理、その他一品色々あります。
【おすすめメニュー】
生まぐろ井定食 1,500円
生まぐろ造り定食 1,800円
勝浦にぎりセット 1,200円
太平洋丸にぎり 1,600円 (税別)

11 いろは寿司

築地4-4-5
0735-52-0760



海鮮井 1,000円(税別)

営11:30~13:30 16:30~23:00 休水 P 無



近海生まぐろを扱いまぐろの胃、くじらも扱っています。料金明記で安心です。
【おすすめメニュー】
まぐろの胃バター炒め 500円
イルカさしみ 1,000円 上寿司 1,500円

12 木下鮮魚店

築地2-4-10
0735-52-0573



近海生まぐろおさしみ一人前 1,000円(税別)

営8:00~17:00 休不定休 P 10台



近海生まぐろ、イセエビなど店舗内のいけすの新鮮魚類のお食事ができます。まぐろ井できます。お土産、全国地方配達承ります。
【おすすめメニュー】
まぐろ定食、サザエつば焼、ヒメ貝、ハマグリ焼、イセエビ料理

13 井藤かまぼこ店

築地3-3-14
0735-52-0413



まぐろダンゴ 378円

営8:30~16:00 休日 P 2台



勝浦港で水揚げされた鮪を使用した蒲鉾を販売しています。揚げたてのひら天なども人気です。
【おすすめメニュー】
まぐろダンゴ 378円
揚げ売り天ぷら 97円~
(税込)地方発送可

14 まぐろ三昧那智~Nachi~

築地2-3-10
0735-52-1046



まぐろづくし定食 1,880円

営11:30~21:00 休不定休 P 7台



新鮮な生まぐろのお造り、井、創作料理や熊野牛、くじらなど南紀名産のお料理も多数ございます。
【おすすめメニュー】
ネギトロ井とまぐろから揚げ定食 1,680円
数量限定 熊野牛焼肉定食 1,800円
生しらす 680円 くじらのハム 680円

15 お食事処 おがわ

築地2-4-3
0735-52-5602



まぐろステーキ 1,700円

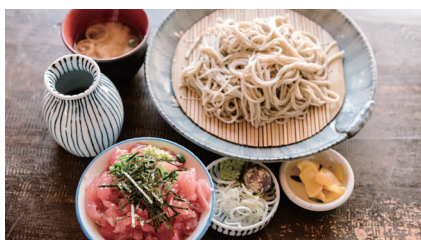
営11:00~14:00 17:00~22:00 休木 P 2台



近海の生マグロを使用し外はこんがり中はもちもちの食感。鮪ハリハリ鍋、竜田揚げ、イルカの刺身も好評です。
【おすすめメニュー】
まぐろ竜田揚げ 1,150円
ランチタイムサービス
生まぐろの刺身定食 1,100円
まぐろ井 900円

16 十割そば 森本屋

勝浦451
0735-52-4578



ミニセット(まぐろ井とそば) 1,400円

営11:00~14:00 17:00~19:30 休第二・第四の火 P 5台



勝浦港特産の生まぐろと十割そば。
【おすすめメニュー】
天ざるそば 1,400円
まぐろ井 1,000円
にぎり寿司(まぐろ三貫) 600円

17 ステーキハウスひのき

築地1-1-13
0735-52-5550



ハーフ&ハーフランチ 1,650円
(まぐろと熊野牛のミンチ)

営11:30~14:00 17:00~21:00 休月 P 5台



ハンバーグステーキは熊野牛100%を使用し、レアでお召し上がりいただけます。
【おすすめメニュー】
ハンバーグランチ
カジマグロステーキランチ

18
中国料理
摩天楼

築地1-1-14
0735-52-0099




本格中華料理をめざしています。まぐろを使った中華料理も美味しいです。フカヒレ料理もgood! 生まぐろ料理コンテスト入賞【おすすめメニュー】芝えびのチリソース煮 1,300円 まぐろの唐揚げ 900円 カニレスタチャーハン 950円

まぐろラーメン 900円

営11:30~14:00 17:00~22:00(LO 21:30) 休火 P 5台

19
中国料理
大将閣

勝浦398-1
0735-52-0310




勝浦港で揚がったマグロがたっぷりの石焼きビビンバに鰯などの小鉢とスープがセット。他にイカ、タコなども加わったお刺身+「マグロ」×中華の組み合わせです。【おすすめメニュー】鰯のチリソース 1,500円 焼り定食 1,250円

鮪石焼ビビンバ 1,300円

営11:00~14:00 17:00~20:45 休不定休 P 8台

20
お食事処
桂城

勝浦398-11
0735-52-1845




造り・揚げ物・鉄板焼き・鮭汁又は鍋物と鮭づくし。鮭頭の解体料理やっています。(要予約) 生マグロ料理コンテスト入賞【おすすめメニュー】鮭カマ塩焼き 800円~ 那智勝井 1,100円

鮭定食(鮭カマ焼別注) 1,600円

営11:30~14:00 17:00~22:00 (LO 13:40) (LO 21:30) 休月・第四日(翌月曜は営業) P 4台

21
八雲鮓

勝浦371-21
0735-52-3101




地元でとれたもちもちの生まぐろをはじめ活きの良い魚を使っています。【おすすめメニュー】特上にぎりのネタは季節によって変わります。

特上にぎり 3,800円

営12:00~13:30 17:30~20:30 休木 P 3台

22
あじ処
大林

築地2-3-3
0735-52-0691




生鮪さしみ・寿司・串カツ・佃煮・まぐろ汁と勝浦港の新鮮、美味な味を一同に食することが出来るお得な御膳。各個室、宴会場有り。【おすすめメニュー】まぐろカツめし(洋食) 980円 まぐろ刺身定食 1,500円 まぐろ丼 1,300円 地元産うなぎ丼など

満喫まぐろ御膳 1,980円 (20食限定) (税別) (要予約)

営11:00~14:00 17:00~21:00 休水 P 3台

23
ひろ吉

勝浦89-13
0735-52-6196




旬の素材を使った一品料理の店。地元のおいしいものを食べていただきたい。【おすすめメニュー】まぐろにぎり1人前(六貫) 1,000円 くじらの刺身 各種

生まぐろ入地元の魚介盛合せ5種盛り 2,000円

営17:00~22:00 休火 P 5台

24
お食事処
二代目

築地2-2-6
0735-52-1670




めはりずしもまぐろ丼も食べた方におすすめ! まぐろ、豚、玉ネギの串カツ付き。【おすすめメニュー】まぐろ定食 1,200円 まぐろずし定食 1,200円

二代目定食 1,500円

営11:00~20:00 休不定休 P 3台

25
市場どはんしげ

築地7-12 勝浦漁港にぎわい市場内
0735-29-3500




毎朝店主自ら競り落とす鮮魚。地元野菜と調味料で無添加国産にこだわります。仲卸だからこそその鮮度と価格で、市場らしい定食から丼までご用意しています。

勝浦食べつくし定食 1,380円

営8:00~16:00 休火 P 25台

26
大漁

北浜3-56
0735-52-2388




料理はお客様の注文でおまかせ料理の数々、地元民が集う地元の情報発信源。【おすすめメニュー】焼きソーメン 900円 手作りコロッケ 800円

まぐろ納豆丼 1,400円

営11:00~14:00 17:00~21:00 休日・第三月 P 3台

27
民宿・お食事
はげやま

朝日3-79-3
0735-52-4828




紀州勝浦水揚げの新鮮な鮪を使用。太地で水揚げされた鰹刺身やブランド牛「熊野牛」のたたきはどれも新鮮なので是非ご賞味下さい。【おすすめメニュー】鮪焼肉バター焼き 800円 鰹刺身 1,000円 熊野牛たたき 1,000円 素泊まり4,000円1泊2食付6,200円

鮪のユッケ丼 800円

営11:00~17:00 休日 P 有

28
お食事処
花野

天満844-3
0735-52-0507




とびっきり新鮮なマグロを使った創作料理。安くて旨い本物の味。【おすすめメニュー】ジャンボえび天丼 1,200円 伊勢えび天丼 2,000円 おまかせ 1,500円 (天ぷら・お造り・一品・ごはん・お漬物)

まぐろ丼 1,200円(税別)

営11:00~14:00 17:00~22:00 休火曜日 P 8台

29
味処
ゆや

朝日2-248
0735-52-5577




地元のお客様が多くリーズナブルなお店です。ドリンクメニューも豊富。【おすすめメニュー】まぐろチーズ焼き、天ぷら盛合せ、鰹刺身、自家製ローストビーフ

鮪の三貫にぎり 750円

営17:30~23:00(LO 22:00) 休月 P 8台

30
吾作

天満697-1
0735-52-3878




ご来店の用途やその時々でお出しする料理の内容を考えています。「おまかせで」と言われると店主も燃えます! 【おすすめメニュー】おまかせ前菜四種 600円(税別)

造り2.5人前 3,000円(税別)

営17:00~22:30(LO 22:00) 休日・月の祝日 P 10台

31
お食事処
かいほみ

那智山712
0735-55-0313




美味しい素材を美味しい状態のまままぐろ丼にしました。日本一の滝のお膝元で食べる生まぐろ丼はまた格別です。【おすすめメニュー】熊野そば・めはり定食 1,250円 鴨なんばん 1,150円

まぐろ丼 1,500円

営11:00~15:00 休不定休 P 13台

32
cafe
codou

市野々3009-5
080-1411-3583




低価格で提供できる様にランチメニュー、ケーキ類は手作りで提供させてもらっています。【おすすめメニュー】ホットサンド(ドリンク付) 950円 チキンカツ南蛮(ドリンク付) 950円

マグロポキ丼 950円

営11:30~17:00 休月・火(祝日は営業) P 12台

33
那智ねぼけ堂

市野々3434-1
0735-55-0031




レストランの他に、うどん・そば・ラーメンなども別館にてご用意しております。【おすすめメニュー】まぐろ丼2倍盛 1,650円 まぐろ丼 1,200円

まぐろ丼3倍盛 1,950円

営10:00~15:00 休不定休 P 乗用車50台 バス15台

34
グリル
一喜

市野々3392-107
0735-30-1896




お子様からご年配の方まで喜んでいただけるメニューをご用意しておまちしております。【おすすめメニュー】日替りメニュー(コヒー・紅茶付) 1,080円 国産牛サーロインステーキ(夜のみ) 2,400円 鉄板豚カツ定食 1,300円 大海老天丼定食 1,280円 自家製坦々麺 800円

勝浦産マグロ丼 1,380円(税別)

営11:00~14:00 17:30~20:00(LO 19:30) 休月・不定休・日曜はランチのみ営業 P 8台

35
休暇村
南紀勝浦

宇久井719
0735-54-0126




宇久井半島の先端にあり熊野灘を一望できるロケーションを楽しめます。日帰り入浴(1人1,000円)11:30~19:30※木曜は15:00~19:30)も可能で露天風呂からも海を一望。【おすすめメニュー】えらべる井ランチ+ミニうどん付 1,650円 刺身定食 1,650円

鮪カツ定食 1,320円

営11:30~13:30(LO 13:00) 休不定休 P 50台

KISHU
KATSUURA

PREMIUM
QUALITY




生まぐろマップ

販売店情報 TUNA FISH

SHOP INFORMATION

1 ㊦ 北郡商店 天満133-1
0735-52-0826



地元の方も認める「まぐろ屋」。さらに良心価格で。那智勝浦ICを下りて右に(R42沿い)。地方発送代引き発送あり。paypay利用可。

【おすすめ】勝浦産生まぐろ(めばち、きはだ、びんちょう)、新鮮刺身色々、まぐろの味噌干し、まぐろの胃袋、マグロ・カツオのタタキ、サンマ丸干し(期間限定)

営 9:00~18:00 休 日(連休の場合営業の時あり要TEL) P 4台

2 無人販売 中秀 朝日1-173-3
0735-52-3777



安い、新鮮、手軽さをモットーにマグロを販売をしています。元祖マグロ無人販売です。

【おすすめ】中おち、ハラボ、おさしみ、角煮、生節 オール200円

営 9:00~17:00 休 無 P 3台

3 勝浦海産物センター 築地5-1-1
0735-52-4545



当地名産品500アイテムを超える品揃え。(菓子・梅・海産物・地酒・刺身用鯨肉)生鮮まぐろの切り売りいたします。

営 8:00~17:00 休 無 P 大型バス5台・乗用車10台

4 木下水産物(株) 生まぐろセルフ販売所 築地8-6-5
0735-52-0071



もちもちした生まぐろを販売しています。厳選した生まぐろです。本物の味をお楽しみ下さい。全国宅配いたします。

【おすすめ】生マグロ刺身、中落ち、たたき など200円バックで販売 生マグロブロック 380円~

営 9:00~15:30 休 火・土・祝祭日の前日 P 5台

5 (株) 中虎商店 勝浦417
0735-52-0252



勝浦港で水揚げされた鮮度抜群の活魚を販売いたします。

【おすすめ】活伊勢エビ、活アワビ、活サザエ、生鮪…時価

営 7:00~18:00 休 無 P 乗用車10台

6 まぐろおい 勝浦485
0735-52-2780



鮮度抜群の勝浦産生まぐろにこだわっています。全国地方配送できます。

【おすすめ】勝浦産生まぐろ(めばち、きはだ、びんちょう)

営 7:00~17:00 休 不定休 P 2台

7 (株) 中定商店セルフ販売所 勝浦216-66
0735-52-0190



「生のまぐろをお手軽に!」をモットーにどこよりも長い営業時間で頑張っています。インスタグラム nakasada1001

まぐろお造り、まぐろユッケ、まぐろ中落ち 各200円
【おすすめ】生びん長鮪ブロック 200円/g~、生めばち鮪ブロック 時価

営 6:00~20:00 休 無 P

8 ㊦ 片原魚店 天満878-8
0735-52-1065



勝浦の仲買人です。市場で目利きした上質な天然まぐろを地元中心に販売しています。地方発送も承ります。

【おすすめ】天然生まぐろ各種 無人販売所あります。

営 9:00~17:00 休 不定休 P 無

