



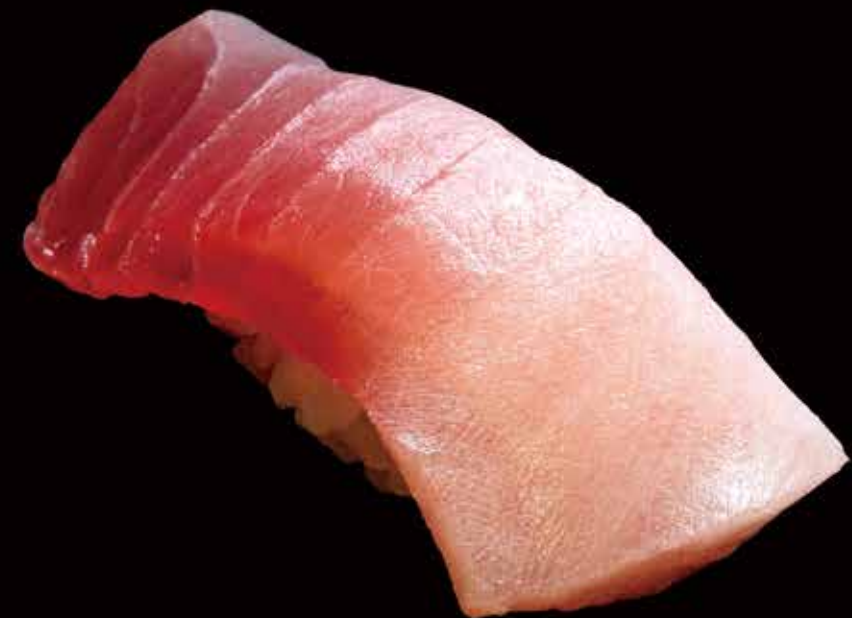
お食事処・直売所

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

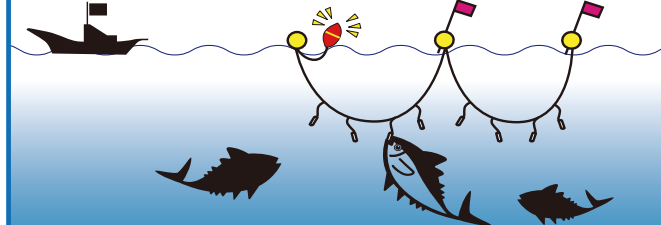
和歌山県那智勝浦町

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



施設内では勝浦港で水揚げされた新鮮なマグロの解体ショーを行っており、生まぐろの販売も行っております。勝浦港を見ながら飲食を楽しむことができます。

実演！
マグロの解体ショー！
紀伊勝浦駅から徒歩5分
バスターミナルから徒歩5分



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) 0735-52-0444 熊野御坊南海バス(勝浦営業所) 0735-52-0028
熊野第一交通(勝浦営業所) 0735-52-2358

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

2025.7

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ねの多くがメバチだ。

キハダマグロ（キワダ）

肌が少し黄色かったまぐろ。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）

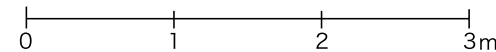
まぐろの中では小型で胸びれが長い。地元の食卓で最もポピュラーな生トンボの刺し身はもちもち感が特徴。

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「南紀号」で約3時間30分)

お車で
○大阪——松原JCT——西名阪——郡山IC——R24/169——吉野——熊野——R42——勝浦温泉 (約4時間30分)
阪和・湯浅御坊道・紀勢自動車道——五条——新宮——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・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——路線バス——白浜——JR——紀伊勝浦 (約4～5時間)
(約1時間10分) タクシー (約1時間30分)
リムジンバス (約4時間)
※10:25空港発の1便のみ



20

お食事処 桂城

勝浦398-11
0735-52-1845



造り・揚げ物・鉄板焼き・鮭汁又は鯛物と鮭づくし。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 1,000円~
那智勝井 1,200円

鮭定食 (鮭カマ焼別注) 1,800円

営 11:30~14:00 17:00~20:30 (LO 13:40) 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2-3-24
0735-52-0691



生鮭さしみ・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 980円
生まぐろ刺身定食 1,700円
生まぐろ丼 1,500円 (税別)
くじら料理、うなぎ料理など

満喫生まぐろ御膳 2,300円 (20食限定)
(税別) (要予約)

営 11:00~14:00 17:00~21:00 休 不定休 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 17:00~21:30 休 火・水 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い方におすすめ! 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
めはりずし定食 1,200円

二代目定食 1,500円

営 11:00~20:00 休 不定休 P 3台



25

市場ごはん 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と仲卸だからその鮮度と価格! 地元野菜や調味料にもこだわっています。
【おすすめメニュー】
鮭問屋のまかない丼 1,500円
定食各種 1,000円~

勝浦食べつくし定食 1,980円

営 8:00~16:00 (LO15:30) 休 火 (繁忙期は営業) P 有



26

鮪の脇口

(にぎわい市場内) 築地7-12 勝浦漁港にぎわい市場内
0735-29-3500



熟練の目利が選んだ生鮪を井で! また、お好みの鮪をその場で造りに。+500円でお造り定食にも。
【おすすめメニュー】
脇口の鮪丼 2,700円
脇口の朝ごはん 1,000円

元祖もち鮪丼 2,800円

営 8:00~16:00 (LO15:30) 休 火 P 有



27

まるぐろ

築地7-12 勝浦漁港にぎわい市場内
0735-29-3500



“まぐろ鮪の専門店”赤身の最高峰「元祖もち鮪」など最高品質の鮪を産地価格で提供しています。
【おすすめメニュー】
元祖もち鮪 (一貫 430円)
紀州勝浦産生鮪寿司

本鮪大トロ 二貫 時価

営 8:00~16:00 (LO15:30) 休 火 P 有



28

大漁

北浜3-56
0735-52-2388



料理はお客さん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 (夜のみ) 1,400円

営 11:00~14:00 17:00~21:00 休 日・月 P 3台

29

お食事処 大和

築地8-6-6
0735-52-5738



店主が厳選した新鮮な天然生まぐろをご賞味下さい!
【おすすめメニュー】
大和DX丼 2,500円
まぐろユッケ丼 1,300円

絶品特製大和丼 2,000円

営 11:00~15:30 (LO) 休 木、第3水 P 4台



30

鮪十屋 (木下水産物)

築地8-6-5
0735-52-0071



まぐろ仲卸直営のまぐろ井専門店。天然生まぐろの上品な旨味、甘味、独特のもちもち感をお楽しみ下さい。
【おすすめメニュー】
もちもち生まぐろ二色丼 1,200円
もちもち生びんちょうまぐろ丼 980円

もちもち生まぐろ丼 1,450円

営 11:00~14:00 休 火 P 5台



31

熊野のめざめ

朝日3-34
070-8912-1367



まぐろ定食は生まぐろの食べ比べの他、鮪の王様本鮪もついて、食べ飽きないよう工夫された自慢の定食です。
【おすすめメニュー】
本日の特上まぐろ定食 3,850円
季節の野菜天ぷら定食 1,210円
韓国風熊野牛の焼肉定食 1,540円

本日のまぐろ定食 1,870円

営 11:00~14:00 17:00~21:00 休 月・火 P 7台



32

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 1,500円
伊勢えび天丼 2,500円
おまかせ 1,800円 (税別)

まぐろ丼 1,500円 (税別)

営 11:00~14:00 17:00~22:00 休 火曜日 P 8台



33

味処 ゆや

朝日2-248
0735-52-5577



地元のお客が多く、食事、ドリンク共にメニューが豊富です。
【おすすめメニュー】
まぐろチーズ焼き、鮫刺身、自家製ローストビーフ

鮪の三貫にぎり 750円

営 17:30~22:00 (LO 21:30) 休 月・火 P 8台



34

吾作

天満697-1
0735-52-3878



お客様の笑顔が一番。を心掛けて営業しています。
【おすすめメニュー】
おまかせ前菜四種 600円 (税別)

造り2人前 3,000円 (税別)

営 17:00~22:00 (LO 21:00) 休 日・月 P 10台



35

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井にしました。日本一の淹のお膝元で食べる生まぐろ井はまた格別です。
【おすすめメニュー】
熊野そば・まぐろ・めはり定食 1,500円
鴨なんばん 1,400円

生まぐろ井づくし膳 1,900円

営 11:00~15:00 休 不定休 P 13台



36

cafe codou

市野々3009-5
080-1411-3583



休業中

低価格で提供できる様にとランチメニュー、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

マグロボキ丼 950円

営 11:30~17:00 休 月・火 (祝日は営業) P 12台



37

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】
まぐろ井2倍盛 1,850円
まぐろ井 1,350円

まぐろ井3倍盛 2,200円

営 平日 11:00~15:00 (別館うどん屋) 土日祝 10:00~15:00 (レストラン) 休 不定休 P 乗用車50台 バス15台



38

グリル 一喜

市野々3392-107
0735-30-1896



那智山の麓にある小さなレストランです。和食と洋食をご用意しております。
【おすすめメニュー】
熊野牛焼肉定食 1,950円
熊野牛石焼ビビンバ 1,850円
熊野牛ステーキ定食 3,580円

生まぐろ丼 1,780円

営 11:00~14:00 (LO 13:30) 休 月・不定休 P 8台



39

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。日帰り入浴もご利用いただけます。
【おすすめメニュー】
まぐろの漬け丼ミニうどん付き 1,650円
刺身定食 1,650円

鮪カツ定食 1,430円

営 11:30~13:30 (LO 13:00) 休 平日※ランチは土日祝のみ P 55台



生まぐろマッパ

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を下りに右に(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 堀本商店

築地6-1181-307
0735-52-0636



鮮度、肉質にこだわり仕入れをしています。ぜひ、ご賞味下さい。地方発送も承ります。

【おすすめ】勝浦産生まぐろ、自家製干物各種、うなぎ蒲焼(たれは地元産醤油を使った自家製)

営 9:30~16:00 休 不定休 P 1台

③ 勝浦海産物センター

築地5-1-1
0735-52-4545



500アイテムを超える当地名産各種・梅干、海藻、鮭、鯨製品、干物、菓子、地酒を取り揃えております。

【おすすめ】まぐろ角煮 972円、鯨勝浦煮 1,080円、糸わかめ 756円

営 8:30~17:00 休 無 P 大型バス5台・乗用車10台

④ 木下水産物(株) 生まぐろセルフ直売所

築地8-6-5
0735-52-0071



しっかりと目利きをした「もちもち生まぐろ」を販売しています。天然の生まぐろのおいしさを楽しんで下さい。

【おすすめ】もちもち生びん長まぐろ 中落ち 200円〜、お刺身、たたき、まぐろ生ハム、切り落とし等、もちもち生まぐろブロック販売もあります。

営 9:00~15:30 休 火 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とれとれ刺身用鮪、さざえ、あわび、伊勢エビを店頭で販売。宅送致します。

【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 2台

⑥ まぐろおおい

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 片原魚店

天満878-8
0735-52-1065



那智勝浦生まれの仲買人が目利きした上質な天然まぐろを取り扱っています。全国発送も承ります。

【おすすめ】天然生まぐろ各種 セルフ販売所あります。

営 9:00~17:00 休 不定休 P 無 ※セルフ販売は対応不可



生まぐろ 飲食店&販売店 エリアMAP

