



林喜商店の
炭焼きあなご

150年にわたる伝統の炭焼きで、天然穴子をこんがり&ふっくらと焼き上げる。隣接するお店ではあなご丼も提供する。

1串 2,592円~

永楽堂 魚の棚店の
**べったん焼き
まだこ**

明石だこを使用しチーズとともに専用プレス機で香ばしく焼き上げた巨大せんべい。実演販売なので、できたてをぜひ。

1枚 648円~



兼一水産の

明石たこやわらか煮

明石で獲れた新鮮なタコを、秘伝のレシピでじっくり煮た逸品。そのやわらかさと味わいは、子どもからお年寄りまで人気が高い。



100g 900円



魚利商店の
湯ダコ

昭和26年創業、鮮度と質が自慢の鮮魚店が提供する自家製湯ダコ。噛むほどに旨みが染み出すたこ本来の味わいをぜひ。

時季により変動

明石 魚の棚 ハセ蒲鉾の
おたのしみセット

明石&神戸で仕入れた魚をぜいたくに使った、石臼仕上げの練り物詰め合わせ。職人たちが丁寧作る老舗専門店の味をご賞味あれ。



2,290円



焼鯛の魚秀の
各種 焼魚

熟練の達人が丁寧に炭火で焼き上げたこだわりの焼魚。真空パックの焼魚は湯煎ですぐに食卓に出せるので、ギフトにも最適。

400円~1,000円

魚の棚商店街で おみやげ探し

明石ならではのおみやげなら、魚の棚商店街におまかせ。
海の幸をふんだんに使った逸品からスイーツ系まで勢ぞろい!

N°123の
アメリカンマフィン

バターをたっぷり使って焼き上げられた大きめサイズのアメリカンマフィン。ブルーベリーやクリームチーズなど20種類以上から選べる。



100g 300円、400g 1,000円



1個 380円

味よしの
わかめ煮(しいたけ入り)

柔らかく炊き上げたわかめ煮は、百貨店で行列ができる人気の品。肉厚で歯切れがよいシイタケの食感もクセになりそう。



明石かまぼこ 野島商店の
平天

スケトウダラを石うすですりつぶし、大釜で1枚ずつ丁寧に揚げた平天はふわっとした食感に。ほのかな甘さがたまらない一品だ。

1枚 140円



三ツ星蒲鉾の
各種 天ぷら

創業70年以上の練り物の老舗が作る天ぷらは昔ながらの手作り製法。自然そのままのおいしさは、おやつにもおかずにもぴったり。

1個 280円~

魚の棚 未来の
**海の幸
味噌漬7種**

新鮮な魚介をまったりと美味しく仕上げた白みそにじっくり漬け込み。一切ずつの真空パックで鮮度抜群、長期保存が可能。

1切 500円~



座古海産の
**明石だこの
柔らか煮**

太い足が特徴的で、噛むほどにプリプリして旨みのある明石だこの足を、独自の製法でじっくり柔らかく煮たぜいたくな一品。

1,200円~



島田商店の
白菜ふすま漬

ふすまを使ったオリジナルのぬかを一枚一枚、丁寧に塗り込んだ一品。白菜のうま味と甘みを最大限に引き出し、他にない味わいに。

1切 350円

