

主催：焼津市水産振興会 ●お問い合わせ TEL.054-626-2152 ※土日祝日は除く



『赤いダイヤ』 焼津ミナマグロ

天然焼津ミナマグロを味わう 『鮪めぐり』今年も開催

うまさ支える技と真心 焼津が誇る高級マグロ

水揚げ金額全国1位を誇る焼津漁港。ここで水揚げされる「天然焼津ミナマグロ」は、上品な脂と甘み
が特徴で、色の鮮やかさは「赤いダイヤ」と称えられる
ほど。漁場は遠い遠い南半球の冷たい海。釣り上げら
れたマグロは丁寧に船上処理され、マイナス60度の急速
冷凍で鮮度を封じ込め、焼津漁港に水揚げされます。
マグロを獲る人、水揚げする人、管理する人。それら
を仕入れる人、売る人、調理する人…。たくさんの技
と真心が、おいしさを支えています。



本マグロと並ぶ高級魚「天然焼津ミナ
ミマグロ」。静岡県の「しずおか食セ
レクション」にも認定されている。



ミナマグロを堪能する 六十八日間

焼津ブランドの高級マグロ「天然焼津ミナマグロ」。
その魅力を堪能するイベント「鮪めぐり」が今年も開
催されます！28の参加店をめぐって感動の六十八日
間を過ごしませんか。希少なミナマグロの食べ比べ
ができる、焼津ならではのぜいたくです。

マグロギフトが当たる！ スタンプラリーを開催

鮪めぐり期間中、抽選で豪華ギフトが当たるスタ
ンプラリーを開催。参加店で食べたり買ったりすると
スタンプがもらえます。ミナマグロを含むお会計
1,000円ごとにスタンプ1つ、5つ集めて応募す
ると、焼津市特選のマグロギフトが抽選で当たり
ます。応募は参加店舗に置かれた専用はがきで。

A賞
10人

焼津ミナマグロ
大トロ・中トロブロック詰め合わせ
(10,000円相当)

B賞
34人

焼津ミナマグロ
中トロ・赤身ブロック詰め合わせ
(5,000円相当)

C賞
56人

指定参加店舗で使用できる
2,000円分の「お食事・お買い物券」
(使用期限：平成31年1月31日)

※写真はイメージです。



「南マグロ丼(上)」1,620円(税込)。旧焼津港を眺めながら至福のひと時を。



住 焼津市中港2-4-18
電 054-620-9933
営 昼11:00~13:50(L.O.13:20)
夜17:00~21:00(L.O.20:20)
休 木曜日
P 14台

〔中港〕 寿司

地魚定



ミナミマグロも近海魚も
仕入れたその場で情報発信

港を眺めながら、肩ひじ張らず地魚を堪能できる店。近海魚やミナミマグロは、仕入れたその場で写真を撮りSNSで公開。その情報を頼りに店を訪れるのもよし。ミナミマグロは脂が乗った旨味の強いものを一本買い。赤酢のシャリが旨みを引き立てる。正午まで20貫1,000円の超お得ランチあり。



「天然南まぐろ鉄火丼」1,296円(税込)。みそ汁付き。



住 焼津市八楠4-13-7
(焼津さかなセンター観光バス駐車場近く)
電 054-627-3355
営 平日昼11:00~15:30(L.O.15:00)
平日夜17:00~20:30(L.O.20:00)
土日祝11:30~19:00(L.O.18:30)
休 無し
P 有り

〔八楠〕 丼

のっけ家 焼津さかな センター店



卸直営ならではの
赤身が輝くオリジナル丼

焼津の水産加工卸会社「カネセイ水産」直営の海鮮丼の店。卸ならではのこだわりの素材を、お得な価格で味わうことができる。赤身が輝く「天然南まぐろ鉄火丼」はこの店だけしか味わえないオリジナルメニュー。素材のうまみと甘みをいかした納得の一杯だ。ほんのり甘みのある特選醤油との相性も抜群。



「みなと家丼」1,950円(税込)は、異なる食感で飽きのこない美味しさ。



住 焼津市飯淵2153
電 054-622-0362
営 11:00~14:00
17:00~21:00(L.O.20:30)
休 毎週水曜日、年末年始、他臨時休業有り
P 20台

〔飯淵〕 食事処

磯料理 みなと家



名物丼を求めて
全国からリピーターが訪れる

大井川港の先端に位置するメニニュー豊富な食事処。毎日限定20食の名物「みなと家丼」は、マグロの切り身と希少なすきみ、桜えびと釜揚げしらすをふんだんに盛り、シャリの間に桜海老のかき揚げと甘ダレを挟んだユニークな一品で、やみつきになること間違いなし。食感が楽しいミナミマグロのカマ焼きも絶品。



「まぐろ三昧」2,700円(税込)。天然ミナミマグロのトロ、中トロ、赤身の食べ比べができる。



住 焼津市栄町6-7-8
電 054-628-3918
営 11:30~15:00(L.O.14:30)
17:00~22:30(L.O.21:45)
休 月曜日(祝日の場合は翌日)
P 20台

〔栄町〕 食事処

磯料理 黒潮



焼津駅から徒歩5分
焼津の海の幸が一堂に

焼津駅からのアクセスが良く、遠方から訪れる人も多い。マグロやカツオなど焼津の幸が一堂に会する磯料理は、刺身から焼き物、揚げ物、煮付けだけでなく、地元の旬野菜までがそろったこだわり尽くし。一番人気はミナミマグロの「まぐろ三昧」。迫力あるマグロのカマ焼きもオーダーしてみたい。



「極み中とろ丼」1,944円(税込)。天然ミナミマグロのみ使用。小鉢とみそ汁付き。



住 焼津市鰺ヶ島136-26
(うみえ〜焼津2階)
電 054-270-5811
営 11:00~16:00(L.O.15:00)
17:00~20:00(L.O.19:00)
休 月曜日(祝日の場合は翌日)
P 有り

〔鰺ヶ島〕
海鮮和食レストラン

まぐろ茶屋



井に咲くマグロの赤い花
問屋の誇りをかけた一杯

マグロ専門問屋「魚二水産」の直営店。「幼い頃から毎日ミナミマグロを食べて育った」という社長が選り抜く『本物』が井を覆い尽くす。旬を極めた切り身が花のように盛り付けられた「極み中とろ丼」は、写真映える鮮やかさ。かむほどに甘みを感じる究極の一杯だ。地酒も豊富でコース料理もある。(要予約)



期間限定の丼(8/11~8/19を除く)は、1日10~15食



住 焼津市小川3392-9
電 054-624-6868
営 平日 7:00~14:00
土日祝 10:00~14:00
休 年末年始・火曜日の一部
P 有り

〔小川〕 食堂

小川港 魚河岸食堂



魚市場で働く人が通う
小川港の目の前の食堂

サバで有名な小川魚市場の目の前にある食堂。元々は魚市場で働く人の福利厚生のために始まったが、今では一般客の利用も多い。締めぐり期間限定「ミナミマグロのフツ切り丼」(1,000円・税込)は切り身が分厚いので、特有のもっちり感と上品な風味が存分に味わえる。醤油漬の黄身を絡めて召し上がれ。



「焼津産マグロのお造り食べ比べ」会食プラン8,640円〜



住 焼津市本町1-14-2
電 054-628-3155
営 会食プラン(前日までに予約)
11:30~14:00(最終スタート13:00~)
18:00~21:00(最終スタート19:00~)
休 無休
P 8台

〔本町〕 旅館

湊のやど 汀家 (みぎわや)



極上マグロの食べ比べ
温泉旅館のもてなし会席

ゆりかもめが舞う港を眺めながら、ゆったり会席料理がいただける温泉宿。焼津産の極上マグロにこだわり、料理人が美しいひと皿に仕立てる。本マグロとミナミマグロの刺身を程よい量で食べ比べるお造りや、じっくり揚げた力マのから揚げは絶品。地酒も豊富にそろ。温泉も利用でき、旅気分が味わえる。



舟盛の「南まぐろ刺身定食」1,000円(税込)。マグロメニューが豊富。



住 東名高速日本坂上りPA内
焼津市石脇上96-1
電 054-620-8161
営 7:30~20:00
休 無休
P ぶらっとパーク5台・PA内

〔石脇上〕 食事処・小売店

焼津 さかな工房



赤身は分厚くぜいたくに
東名で焼津の「うまい」を発信

日本坂パーキングエリアにある店。魚仲間人組合直営なので質と値段には自信あり。一番人気は分厚い赤身が乗った「南まぐろ刺身定食」。併設のセレクトショップは、だしや佃煮などメイドイン焼津の特産品が勢ぞろい。食べきりサイズのマグロの刺身は隠れたヒット商品。わざわざ立ち寄るドライバーも多い。



期間限定ランチ「南鮪めぐり膳」3,500円(税込)は、当日10時までに要予約。



住 焼津市浜当目海岸通り星ヶ丘
(ホテルアンピア松風閣2階)
電 054-628-3131(代表)
営 11:30~14:00(L.O.13:30)
17:30~20:30(L.O.20:00)
休 無休(除外日8/12~14)
P 有り(JR焼津駅からの無料送迎バス有り)

〔ホテルアンピア松風閣〕
料亭

料亭 美咲



前回大好評だった
「南鮪めぐり膳」が復活！

駿河湾の恵みを中心にした日本料理を提供する料亭。赤身、中トロの刺身、トロの炙りなど、ミナミマグロを様々な味わえる贅沢膳が今年も復活。四季折々の食材と合わせてその旨みを最大限に生かし、匠の技で美しい膳に完成されている。また、富士山と駿河湾を望む日帰り入浴が半額になる特典も嬉しい。



「ミナミマグロ&TEA豚 味わいランチコース」が鮪めぐり限定価格で3,780円(通常4,320円)



住 焼津市浜当目海岸通り星ヶ丘
(ホテルアンピア松風閣1階)
電 054-333-9111(店舗直通)
営 会食プラン(前日までに予約)
11:30~14:00(L.O.13:30)
17:30~20:30(L.O.20:00)
休 火曜日(除外日8/12~14)
P 有り(JR焼津駅からの無料送迎バス有り)

〔ホテルアンピア松風閣〕
創作中華レストラン

彩嘉-SAIKA-



中華×マグロの異色コラボ
海を望むホテルで贅沢ランチ

中華でミナミマグロを料理する、という新たな舞台に料理長が挑んだ。前菜の刺身は山椒ソースで中華な味わいを、「ミナミマグロの油林ソース掛け」では絶妙な火加減でレア感を残し、しつとりした食感を実現した。静岡ブランド豚「TEA豚」のオイスターソース炒めやデザートも美味。数量限定のため予約がおすすめ。



「トロ付きコース」6,480円(税込)。予約すれば飲食だけの利用も可能。



住 焼津市栄町3-7-16
電 054-628-7288
営 17:00~夜終了まで
休 不定休(完全予約制)
P 7台

〔栄町〕旅館

蓬来荘



酒匠が選ぶ地酒と料理に舌鼓
焼津唯一の源泉掛け流し温泉宿

焼津で最初に湧出した温泉を持つ旅館。ミナミマグロ一筋20年の店主が提供するトロの刺身は、舌の上でとろけて濃厚な甘みが広がる逸品。酒匠の資格を持つ若女将がオススメする大吟醸の酒粕を使用したワサビ漬けと一緒に頬張れば、芳醇な香りが旨みを一層引き立てる。金目の煮付けやとろかま焼きも格別。



「南鮪尽くしプラン」1泊2食付き19,800円(税込)。大トロ、中トロ、トロが味わえる。



住 焼津市小浜1047
電 054-627-1636
営 12:00~14:30
18:00~21:00
休 不定休
P 10台

〔小浜〕旅館

鮪の御宿 石上



こころ満たされるもてなしの宿
極上のマグロで「口福」なひとときを

海と山に抱かれた秘境の地にあり、美食と贅沢な時間を求めて県内外から客が訪れる宿。客室は全てオーシャンビュー。磨き上げられた廊下と女将が活ける季節の花々が、訪れる人々を優しく迎え入れる。目利きの魚屋から使う分だけを仕入れ、最良の状態を提供される極上のミナミマグロが全国の食通を唸らせる。



「南鰯丼」2,800円(税別)。赤身、中トロ、大トロの味比べを楽しんで。



住 焼津市中港4-1-12
電 054-627-0933
営 11:00~14:00
17:00~21:00(L.O.20:30)
休 水曜日
P 20台

〔中港〕 寿司
**中港
金寿し本店**



ミナミマグロとともに50年
漁師も通う魚町の寿司屋

この町で寿司を握り続けて約50年。港が今よりにぎやかだった時代を知る大将の元に、地元漁師たちも集う。創業以来ミナミマグロにこだわり続けており、丸ごと一本買い付けるので、味、量、値段すべてが充実。大きな切り身が乗った「南鰯丼」は食べ応え十分。氷水による解凍方法がおいしさの秘けつ。



「天然南鰯赤身丼」1,900円(税込)は、鮭めぐり限定商品。



住 焼津市本町2-9-15
電 054-627-7388
営 11:00~23:00(通し営業)
休 火曜日
P 4台

〔本町〕 寿司
**寿司処
昇利**



寿司の匠が厳選した焼津の旬を目と舌で味わえる店

「季節の移り変わりを味わってほしい」と、旬の地魚や食材を多種取り揃える寿司屋。熟練技の職人が丁寧に仕込み、シャリは季節に合わせて米の銘柄や酢の割合を変えている。この夏は、天然ものの旨みが凝縮した赤身に、付け合わせのミョウガとキュウリが爽やかな「天然南鰯赤身丼」がおすすめです。



個室を完備しているのでファミリーも気兼ねなく利用できる。



住 焼津市西小川2-5-16
電 054-627-3739
営 17:00~22:00
休 月曜日、第2・3火曜日
P 9台

〔西小川〕 寿司
勇喜寿司



ミナミマグロを隅々まで堪能
あらゆる部位を味わう一皿

マグロはミナミマグロしか使わないというこだわりの寿司屋。人気の「ミナミマグロづくし」(4,320円(税込))は、様々な部位の全く異なる食感と味わいを楽しめる一皿。中でもオスメの赤身は、しっとりとした舌触りと深いコクが格別。漁師直伝の調理法で味わえる皮の握りは、モチっとした食感がクセになる美味しさ。



「南まぐろかまトロにぎり御膳」2,500円(税別)。脂が乗ったカマ焼きと握りが絶品。



住 焼津市三和1167-2
電 054-624-3030
営 11:00~14:00
17:00~22:00
休 水曜日
P 30台

〔三和〕 寿司
**寿司実
本店**



記憶に残るトロの味
希少な「かまトロ御膳」

一本の天然ミナミマグロから、2つしか取れない希少なカマ。それらを惜しみなく使った「南まぐろかまトロにぎり御膳」が看板メニュー。市場の値動きを見極めて仕入れるため、お手頃価格なのがうれしい。すべて手作りにこだわり、手打ちそばも人気。ゆったり椅子のカウンターは、大将と語れる特等席。



〔鯛ヶ島〕焼津漁協直販店

ヤイツ ツナコープ うみえ〜焼津店



漁協直販！鮮度と価格が自慢
焼津の「美味い」が一度にそろう

焼津ミナミマグロを取り扱う焼津漁協直販
店。マグロを一本丸ごと買い付けるため、大
トロから赤身はもちろん、希少な頭肉や、牛
肉のような食感のど肉など、珍しい部位が
手に入る。解凍方法やレシピも紹介されてい
るので自宅で気軽にミナミマグロが味わえる。
焼津の名産品や加工品も豊富にそろう。

うまく解凍することで、生よりも美味しいマグロがいただけます。



住 焼津市鯛ヶ島136-26
(うみえ〜焼津1F)
電 054-629-7393
営 8:00~17:00
休 月曜日(祝日の場合は翌日)
P 有り



〔中港〕焼津漁協直販店

ヤイツ ツナコープ 旧港前店



ポリウム満点！980円で
ミナミマグロを贅沢に味わう

焼津漁協直販所「ヤイツツナコープ」の2号
店。看板メニューの「南鰯丼」は、売り切れ必
至の人気商品。きめ細やかな赤身をメインに
大トロ、中トロ、たたきまで味わえて980円
とリーズナブル！その他、選べる刺身と酢飯
のセット(500円)も人気で昼時は多くの人が
訪れる。店の一角には飲食スペース有り。

1日10食限定の「南鰯丼」。前日までの予約で数量問わず購入可能。



住 焼津市中港2-6-13
電 054-629-9449
営 10:00~17:00
休 月曜日(祝日の場合は翌日)
P 20台



〔西小川〕小売店

サスエ 前田魚店



食通もうなる品ぞろえ
世界のサスエ、ここにあり

国内のみならず、世界中の一流料理人から
一目置かれる老舗鮮魚店。地元からも愛され、
平日昼間からひっきりなしに客が往来する。
〈世界のサスエ〉のこだわりは、港から店頭ま
で一貫して引き受けていること。サスエの目
利きたちが仕入れた魚を、自らさばいて店に
出す。厳選された魚介が豊富にそろう。

目利きたちが厳選した刺身が、ショーケースに並ぶ。



住 〈西小川店〉
焼津市西小川4-15-7
電 054-626-0003
営 8:00~18:00
休 水・日曜日
P 30台



〔八楠〕船元直営店

福一 焼津流通センター



魚市場の臨場感が味わえる
地元客でにぎわう魚屋さん

海外まき網漁船5隻を所有する船元。セリ
権を持つ福一は、質も値段も規模も格別。所
狭しと魚介が並ぶ市場のような店内は、地元
客でにぎわう。仕入れたばかりの旬の魚が出
そろう午前9過ぎが狙い目。毎月月末の土日
は特卖デー。ミナミマグロが超特価で登場す
ることも。マグロの解体ショーも目見えする。

質が自慢のミナミマグロ。たたき身も人気。



住 焼津市八楠170
電 054-628-2913
営 5:00~17:00
休 無休
P 55台



マグロ一筋のプロが選んだミナミマグロの腹上

〔焼津さかなセンター〕
マグロ専門問屋

まぐろの 魚二 (うおに)



さすがマグロ一筋のプロ！
マグロの全てがそろう店

老舗のマグロ専門問屋。マグロの頭から尾まで全てがそろう。この道20年以上のプロフェッショナルたちが、確かな目で買付け付けたミナミマグロは、冷凍技術が進む船が獲った上質なものを厳選。「船に頼んで分けてもらう」という卵や白子など、なかなか手に入らない希少部位も充実。自家製の煮付けも人気。



店 焼津さかなセンター内
東名側エリア、ブルー通り
(焼津市八楠4-13-7)
電 054-627-0222
営 9:00~17:00
休 隔週水曜日



〔焼津さかなセンター〕
食堂

まぐろ食堂



専門問屋のマグロ愛
妥協を許さぬ話題の食堂

マグロ専門問屋「まぐろの魚二」の直営店。2018年4月にオープンした。イチオシは「天然南鰯上とろ丼(竹)」。品のある中トロや、赤身、大トロも乗せた自慢の一杯。酢飯よりマグロの方が多いという豪快な盛り付けから、専門問屋のマグロ愛が伝わってくる。ゆったりした店内には焼津の大漁旗が飾られている。

「天然南鰯上とろ丼(竹)」1,300円(税込)。自家製マグロの煮付け(小鉢)と味噌汁付き。



店 焼津市八楠4-13-7
観光バス駐車場近く
電 054-627-0228
営 平日11:00~14:30
土日祝 9:00~16:30
休 毎週水曜日
P 有り



すぐに食べられる冷蔵のサクがそろう。

〔焼津さかなセンター〕
直売・製造・加工

スマル水産



店内にマイナス50度の冷凍庫！
抜群の鮮度で輝く赤身

店の奥にマイナス50度の冷凍庫を持つので鮮度は抜群。ギリギリまで超低温を保つため、店に並ぶミナミマグロの赤身は一層の輝きを放つ。県内の有名ホテルを得意先に持つのは信頼の証。ホホ肉などの希少部位はレシピ付きで提供。さかなセンター内で唯一生きた貝類も扱う。その場で食べられるのも魅力だ。



店 焼津さかなセンター内
東名側エリア、レッド通り
(焼津市八楠4-13-7)
電 054-627-7905
営 9:00~17:00
休 毎週水曜日



〔焼津さかなセンター〕
食堂

てっか家



信頼のスマル水産直営
見た目も美しい中トロ丼

有名ホテル御用達のスマル水産直営の店。2017年にオープンした。寿司職人の大将が太鼓判を押すスマル水産の天然ミナミマグロは、見た目にも美しく、とろとした食感と濃厚な旨みが訪れた人々を魅了する。県外からのリピーター客も多く、大トロ、中トロ、赤身の丼が人気。売り切れ次第終了となる。



店 食堂側エリア、観光バス大駐車場前
(焼津市八楠4-13-7)
電 070-1303-7736
営 9:00~17:00(L.O.16:30)
休 毎週水曜日



「焼津ミナミマグロ三味」1,728円(税込)。カニ汁はおかわり自由。



店 焼津さかなセンター内
施設東側、正門入りすぐ
(焼津市八楠4-13-7)
054-628-1137
電 平 日11:00~15:00
営 土日祝10:30~16:00
休 詳しくはHPへ

「焼津さかなセンター」
食堂

さかな大食堂 渚(なぎさ)



席数ゆったりの大食堂 焼津づくしの定食が登場

焼津さかなセンター直営、施設一の広さを誇る大食堂。座敷もあるので家族連れに人気。焼めぐり期間中は限定メニュー「焼津ミナミマグロ三味」が登場。ミナミマグロの赤身の漬け井と中トロの刺身、マグロのハラモ煮、焼津名物黒はんぺんフライがセットになった焼津の幸を食べ尽くす定食。一日限定20食。



ミナミマグロの中トロ(背トロ)と赤身。ツウも太鼓判の質と価格。



店 焼津さかなセンター内
東名側エリア、ブルー通り
(焼津市八楠4-13-7)
054-628-7007
電 9:00~17:00
営 隔週水曜日
休

「焼津さかなセンター」
マグロ卸問屋

まぐろの カネトモ



世界中の海から焼津へ 寿司屋が頼るマグロのプロ

明治23年から営むマグロ卸問屋。老舗のプライドをかけ、世界中の海で獲れた上質のマグロを厳選する。くさみがなく色鮮やかなその質は、お寿司屋さんにも仕入れに来るといふほど。ミナミマグロは信頼する船が焼津で水揚げしたものを市場で直接買い付け。本マグロは海外まで買い付けに行っている。



観光客にも人気のミナミマグロ。価格交渉で市場を楽しんで。



店 焼津さかなセンター内
東食堂側エリア、ピンク通り
(焼津市八楠4-13-7)
054-628-8822
電 9:00~17:00
営 さかなセンターの休日に準じる
休

「焼津さかなセンター」
マグロ専門店

ヤマヤ 山本商店



港町焼津で代々続く魚屋 店主との会話が弾む粋な店

焼津に朝市があった時代から、代々魚屋を営んでいる。焼津港から仕入れた上質なミナミマグロは、迫力あるブロックが売れ筋。その場で刺身にしてくれたり、調理方法を教えてくれたりと、お客さんへの配慮がうれしい。さかなセンターオリジナル魚河岸シャツが買えるのはここだけ。元自衛官の店主の人物も魅力。



「天然焼津ミナミマグロ 極(きわみ)」2,000円(税込)。赤身、脂身、すき身を味わって。



店 焼津さかなセンター内
東名側エリア、グリーン通り
(焼津市八楠4-13-7)
054-628-7008
電 9:30~16:00
営 隔週水曜日
休

「焼津さかなセンター」
寿司・井

本まぐろ寿司処 カネトモ



直営店こだわりの一杯 カウンター寿司も気軽に

老舗マグロ卸問屋「カネトモ」の直営店。限定の「天然焼津南鰯井」は至極の一杯。見事なグラデーションは目でも楽しめ、一口食べれば脂と濃い旨みが口に優しく広がる。明るい店内は一人でも入りやすく、カウンターで寿司を楽しむ女性客も多い。持ち帰り用の切り落とし井や各種握りは早い者勝ちの人気商品。

焼津自慢のマグロギフトが当たる！



鮪めぐり

スタンプラリー 応募要項

参加店舗で食事や買い物をする焼津ミナミマグロを含むお会計1,000円ごとにスタンプを1つ押印。5つ集めて応募すると、合計100名様に焼津が誇るおいしいマグロギフトを各種プレゼント。

●参加店舗に置いてある応募はがきにスタンプを5つ集め、必要事項をご記入の上、切手を貼って郵送するか、設置してある応募箱にいれてください。※応募枚数に制限はありません。

応募締切 2018年10月14日(日) ※当日消印有効

当選発表 賞品の発送をもってかえさせていただきます(10月下旬を予定)

応募先 〒425-8502 焼津市本町二丁目16番32号 焼津市水産部水産振興課内 焼津市水産振興会

お問い合わせ ☎ 054-626-2152 ※土日祝日は除く



※ご記入いただいた個人情報は焼津市水産振興会で管理させていただきます。商品の抽選・発送のみに使用いたします。該当事業の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合を除き、個人情報をお客様の承諾なく第三者に提供いたしません(法令などにより開示を求められた場合を除く)。※当選者の住所が不明などで賞品がお届けできない場合は、当選を無効とします。応募ハガキはお返しできませんのでご了承ください。また、当選権の譲渡、換金はできません。※写真はイメージです。



2018
9/1土
16:00-20:00
※詳細は裏表紙!