



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

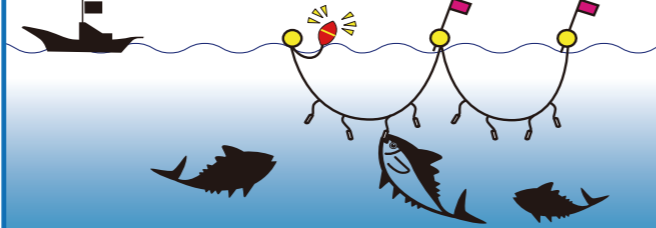
和歌山県那智勝浦町

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びこともあります。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。

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。

ピンナガマグロ（ピンチョウ、トンボ）

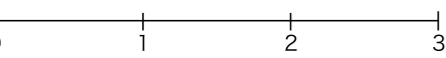
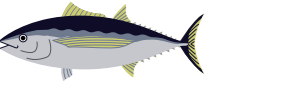
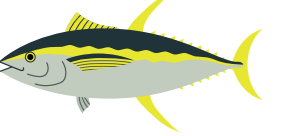
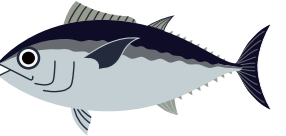
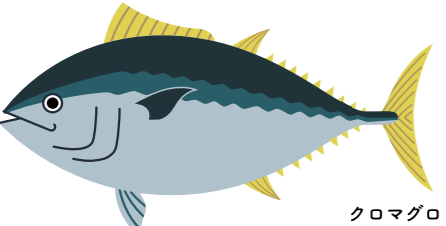
まぐろの中では小型で胸びれが長い。地元の食卓で最もポピュラーな生トンボの刺し身はもちもち感が特徴。

クロマグロ

メバチマグロ

キハダマグロ

ピンナガマグロ



那智勝浦町へのアクセス

JR
○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)
○新大阪 — 紀伊勝浦 (新大阪から特急「くろしお」で約3時間50分)
○名古屋 — 紀伊勝浦 (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 — R169/R309 — 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 — 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 (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



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

勝浦漁港
にぎわい市場

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

各種お問い合わせ

タクシー
(株)クリスタルタクシー(勝浦営業所) 0735-52-0444
熊野第一交通(勝浦営業所) 0735-52-2358

路線バス・定期観光バス
熊野御坊南海バス(勝浦営業所) 0735-52-0028
宿泊案内 南紀勝浦温泉旅館組合 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 2025.1

生まぐろ水揚げ日本一 KISHU KATSUURA

生まぐろマッパ



PREMIUM QUALITY

飲食店情報 TUNA FISH

※税別料理のみ(税別)表示しています。

RESTAURANT INFORMATION

- クレジットカード可
 - キャッシュレス決済可
 - 車椅子可
 - 英語メニュー有
- ※詳細は各店舗にお問合せ下さい。

1 鮮魚創作和食 旨い酒 bodai 築地5-1-3 0735-52-0039



職人が真心込めて作る多彩な創作和食と生まぐろ等毎日入荷の新鮮魚介、地場野菜、地酒。「旬」をご用意。

【おすすめメニュー】
南紀勝浦海鮮バラちらし丼DX 1,980円
具だくさん贅沢海鮮丼 2,000円
くじら竜田揚げ定食 1,500円

縮中とろカツ定食 1,500円(単品1,400円)
【おすすめメニュー】
【おすすめメニュー】
【おすすめメニュー】

営 11:00~14:00 17:00~21:30
(LO 30分前) (LO 30分前)

休 火・不定休 P 3台

2 ほんまもんまぐろ丼の店 山賀 築地5-2-6 0735-52-3117



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丼です。

【おすすめメニュー】
ほんまもんまぐろ丼 980円
山かけ丼 1,400円
くじらの刺身 2,000円

ミックス丼 1,600円

営 11:00~19:00 休 不定休 P 無

3 お食事処 川柳 築地4-3-27 0735-52-0860



勝浦港で水揚げされた新鮮で大きな生マグロがたっぷりのせられた美味な丼。

【おすすめメニュー】
まぐろ丼 1,320円
造り定食 1,650円
川柳定食 2,200円

鉄火丼 1,320円

営 8:00~16:00 休 不定休 P 無

4 Cafe アマアイ 築地5-2-10 0735-52-0181



エスプレッソベースの飲物が楽しめるカフェです。お食事も御用意しております。

【おすすめメニュー】
生まぐろお造り定食 650円
バスケットケーキ 650円

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き) 1,000円

営 11:30~17:00, 19:00~22:00 休 水・第一木曜・不定休 P 2台

5 kitchen nicori 築地5-2-33 0735-30-4435

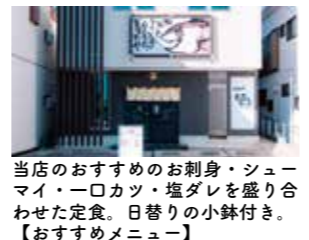


GOOD PIZZA GOOD PASTA
GOOD TACOS GOOD SALAD
GOOD BEER GOOD DOLCE
GOOD MUSIC DINNER

那智勝ピザ 1,100円

営 18:00~ 休 日・月 P 2台

6 まぐろ料理 ますだや 築地5-2-14 0735-52-7466



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

よくばり定食 1,650円

営 11:00~14:00 17:00~21:00 休 火 P 3台

7 まぐろお食事 竹原 築地4-3-23 0735-52-1134



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

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

8 大衆酒場 太平洋日の出丸 築地4-4-1 0735-52-0606



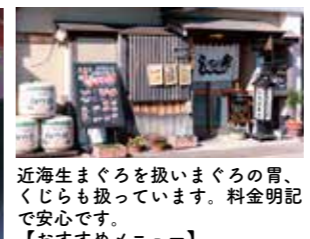
勝浦港で水揚げされた新鮮もちもち生まぐろを使用、その他居酒屋メニューも豊富。ボリューム満点。幸せ料理。

【おすすめメニュー】
生まぐろお造り定食
生まぐろ丼、ねぎトロ丼
しらす井、くじら竜田揚げ

生まぐろユッケ丼 1,900円

営 7:00~13:30 17:00~21:00(LO 20:40)
休 月、その他不定休 P 3台

9 いろは寿司 築地4-4-5 0735-52-0760



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】
まぐろ胃バター炒め 660円
イルカさしみ 1,320円
上寿司 1,870円

海鮮丼 1,320円

営 11:30~13:00 17:00~22:00 休 水 P 無

10 おでんと平和 No.9 築地4-4-5 080-6915-9200



20時間炊いた出汁で仕込んだおでん。美味しい料理とお酒。niceな音楽とママ。素敵な勝浦の夜。

【おすすめメニュー】
鶏白湯おでん
塩もつ煮込み
鯖酒盗クリムチーズ
自家製コーラ/ジンジャール

生まぐろネギま鍋 1,750円

営 17:00~24:00 休 不定休 P 無

11 木下鮮魚店 築地2-4-10 0735-52-0573



近海生まぐろ、イセエビなど店舗内のいけすの新鮮魚介類のお食事ができます。まぐろ丼できます。お土産、全国地方発送承ります。

【おすすめメニュー】
生まぐろ丼 1,320円
活貝3種類(サザエ、ヒオウギ貝、ハマグリ)焼 1,100円
イセエビ料理 3,850円

近海生まぐろおさしみ一人前 1,100円

営 8:00~17:00 休 不定休 P 10台

12 東洋亭 築地3-3-1 0735-52-5248



鯖サンドイッチは当店自家製です。生鯖を使用して香味野菜やローリエを入れてフレック状にしています。

【おすすめメニュー】
まぐろフライのせ
カレーライス 950円
手作りシフォンケーキ
コーヒーor紅茶付 950円

鯖サンドイッチ(フレックにしています) 単品950円 コーヒーor紅茶付 1,200円

営 8:00~19:00 休 木 P 3台

13 まぐろ三昧那智~Nachi~ 築地2-3-10 0735-52-1046



新鮮な生まぐろのお造り、丼、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】
ネギトロ丼とまぐろから揚げ定食 2,000円
熊野牛肉焼肉定食 2,300円
生しらす 700円 くじらのハム 700円

まぐろづくし定食 2,000円

営 11:00~20:00(LO 19:30) 休 不定休 P 7台

14 十割そば 森本屋 勝浦451 0735-52-4578



勝浦港で水揚げされた生まぐろと十割そばをセットにした定食をお召し上がり下さい。勝浦まぐろと和そば。

【おすすめメニュー】
天ざるそば 1,600円
まぐろ丼 1,300円

ミニセット(まぐろ丼とそば) 1,600円

営 11:00~14:00 休 火 P 5台

15 ステーキハウスひのき 築地1-1-13 0735-52-5550



1972年創業。初代の味と技術を受け継ぎ、海外のお客様にも幅広く好評をいただき今や30カ国来店。

【おすすめメニュー】
ハンバーグランチ 1,980円
お2人様Set 8,800円より

-half & halfランチ 1,650円(まぐろと熊野牛のミンチ)

営 11:30~14:00 17:00~20:00 休 月 P 5台

16 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!

【おすすめメニュー】
芝えびのチリソース煮 1,300円
ギョーザ(6個) 450円
カニタスチャーハン 950円

まぐろラーメン 900円

営 11:30~14:00 17:00~21:00 休 火 P 5台

17 中国料理 大将閣 勝浦398-1 0735-52-0310



勝浦港で水揚げされた鯖がたっぷりの石焼ビビンバと造りがセットになっております。

【おすすめメニュー】
鯖のチリソース 1,500円
造り定食 1,600円

鯖石焼ビビンバ 1,600円

営 11:00~13:40 17:00~20:30 休 不定休 P 7台



18 お食事処 桂城 勝浦398-11 0735-52-1845

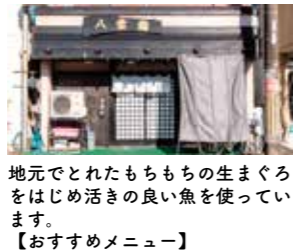


造り・揚げ物・鉄板焼き・鯖汁又は鯛物と鯖づくし。鯖頭の解体料理やっています。(要予約)
生マグロ料理コンテスト入賞
【おすすめメニュー】
鯖カマ塩焼き 1,000円~
那智勝井 1,200円

鯖定食(鯖カマ焼別注) 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

19 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

20 あじ処 大林 築地2-3-24 0735-52-0691

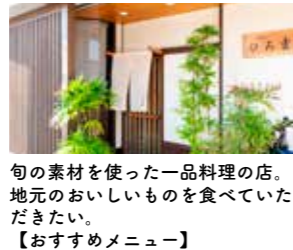


生鮓さしみ・寿司・串カツ・佃煮・まぐろ汁と勝浦港の新鮮、美味な味を一同に食することが出来るお得な御膳。各個室、宴会場有り。
【おすすめメニュー】
まぐろカツめし 980円
生まぐろ刺身定食 1,700円
生まぐろ丼 1,500円 (税別)
くじら料理、うなぎ料理など

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

21 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

22 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

23 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



毎朝店主自ら釣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】
鯖問屋のまかない丼 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

24 鮓の脇口 (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鮓を丼で!また、お好みの鮓をその場でお造りに。+300円でお造り定食にも。
【おすすめメニュー】
脇口の鮓丼 2,500円
脇口の朝ごはん 500円

元祖もち鮓丼 2,600円

営 8:00~16:00 (LO15:30) 休 火 P 有

25 まるぐる 築地7-12 勝浦漁港にぎわい市場内 0735-29-3500



“まぐろ鮓の専門店”赤身の最高峰「元祖もち鮓」など最高品質の鮓を産地価格で提供しています。
【おすすめメニュー】
元祖もち鮓 (二貫 510円)
鮓刺身 (二貫 500円)

本鮓大トロ 二貫 1,020円

営 8:00~16:00 (LO15:30) 休 火 P 有

26 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

27 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

28 鮓十屋(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

29 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、鮓の王様本鮓もついて、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

30 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

31 味処ゆや 朝日2-248 0735-52-5577



地元のお客様が多く、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、鮓刺身、自家製ローストビーフ

鮓の三貫にぎり 750円

営 17:30~22:00 (LO 21:30) 休 月・火 P 8台

32 吾作 天満697-1 0735-52-3878



お客様の笑顔が一番。を心が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

33 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・まぐろ・めはり定食 1,500円
鴨なんばん 1,400円

生まぐろ丼づくし膳 1,900円

営 11:00~15:00 休 不定休 P 13台

34 cafe codou 市野々3009-5 080-1411-3583



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

マグロポキ丼 950円

営 11:30~17:00 休 月・火(祝日は営業) P 12台

35 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 1,850円
まぐろ丼 1,350円

まぐろ丼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

36 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

37 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】
まぐろの漬けミニうどん付き 1,650円
刺身定食 1,650円

鮓カツ定食 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

生まぐろマップ



販売店情報 TUNA FISH

SHOP INFORMATION

1 北郡商店



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、まぐろの味醂干し、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



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



500アイテムを超える当地名産各種・梅干、海藻、鮪、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



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



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



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

勝浦駅周辺MAP