

# 人情一番! 朝市通り



【所在地】佐賀県唐津市呼子町呼子(松浦町商店街 通称:朝市通り)

お問い合わせは

- 呼子観光案内所 TEL.0955-82-3426
- 唐津市呼子市民センター産業・教育課 TEL.0955-53-7165



# ちょっと得する 朝市の達人ガイド

**無料駐車場あり**。朝市と商店街でお買い物をする方は、西側誘導看板からすぐの無料駐車場が利用できます(普通車29台のみ)。満車の時や大型車は徒歩2分の市営駐車場(有料)をご利用ください。



**商店街も見逃しません。**日用品なら何でも揃う朝市通り商店街。海岸通りへ通り抜けができる店、あらかぶの味噌汁定食が評判の食堂、服や靴の掘り出し物が見つかる店など、个性的なお店がいっぱいです。



**買ってすぐ食べた人は...**「さかな市場」2階では、1階で買った干物等をその場で焼いて食べることができます。また、イカ・サザエ・アワビ・季節の魚などを、すぐに調理してくれますよ。



**お互い楽しい買い物を。**もともと安い朝市ゆえ、あまり値切るのはマナー違反。気さくなおばちゃんたちの会話を楽しんで、気持ちよく買って、数を多めにおまけしてもらおうのが上手な買い方です。



**お持ち帰りも安心。**保冷容器は魚や干物を扱う店にて数百円で販売していますので、必要な方はお申し出ください。



**宅配も承ります。**朝市と商店街では共同の宅配サービスをしていますので、複数の店で買った商品をひとつにまとめて送れます。どのお店でも料金は統一。お気軽にお申し付けください。



**ゆつくり朝市を楽しみたい人は...**平日が断然オススメ!比較的混雑していないので、おばちゃんたちとの会話をゆつくり楽しみながら、お買い物ができます。また、早い時間の方がすばらしい品物に出会えるチャンスも増えますよ。

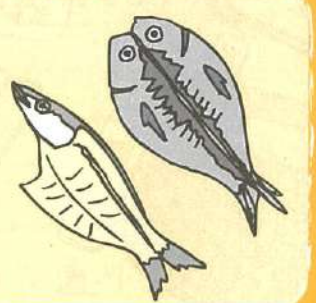


**イカす★クリスマスツリー**11月中旬からクリスマスまで、「憩いの広場」に高さ5mのクリスマスツリーが登場します。なんとイカやアジの干し物(真空パック)が飾り付けられた、呼子ならではのツリーです。期間中はライトアップされ、観光客に限り1人干し物1枚持ち帰りOKという、クリスマスプレゼントつき!干し物は毎日補充しています。

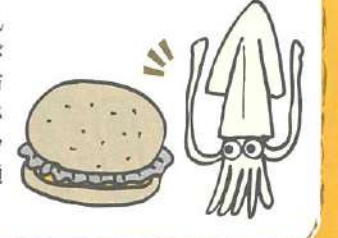


# こんなもん売ってます。朝市で買える商品やイカ情報

**魚の干物**朝市を代表する商品。アジ、カマスはほぼ年中。時期によりイワシ、サバ、サワラ、サヨリなど季節の魚が並びます。各店秘伝の味つけした「さくら干し」も人気です。



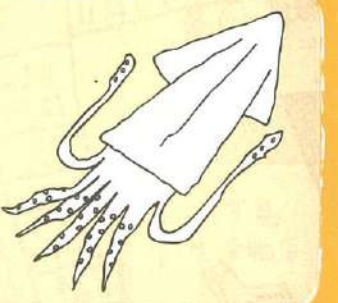
**大人気! イカバーガー**新鮮なイカのすりみを練り込んだパテをふっくらパンにサンドした呼子の新しい味です。朝市通り付近のワゴン車で販売されています。さらに新たなイカバーガーが登場!萬坊朝市通り店で好評発売中!



**ウニ・サザエなど**素もぐり漁でとれたウニやサザエ、アワビなどが揚がる港町だから、新しさとおトクさは折り紙つき。ウニはびんづめはもちろん、生きたままでも売っています。



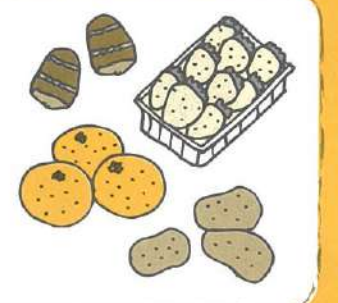
**イカの一晩干し**町のあちこちで天日干しされるイカは呼子ならではの風景です。軽く火をあぶると、柔らかなイカの旨みにほのかな潮の香りが加わって、旅の思い出をご家庭で再び楽しめます。



**活イカ**ケンサキイカをはじめ、一年を通じて様々なイカがとれる呼子港。朝市には、その朝揚がったばかりのイカが並びます。お刺身はもちろん、天ぷらやお煮付けなどにどうぞ。



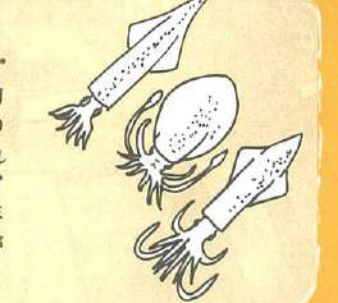
**野菜・果物・花**港町のイメージが強い呼子ですが、加部島特産の甘夏みかんをはじめ、地元農家のつくる野菜や果物類もひそかな人気商品。作った人の顔を見ながら買えるのも朝市の長所です。



**鮮魚と季節の海産物**呼子では年中、タイやブリなどの玄界灘の新鮮な魚が水揚げされます。また、季節の海産物も豊富。カジメ、カメノテなど街では買えない珍味もあります。調理法はおばちゃんが教えてくれます。



**イカの種類**イカの種類は全世界に約450種類。その中で、呼子の「イカの活き造り」に使われているのは主に「ケンサキイカ」「アオリイカ」。他にも一年を通して旬の美味しいイカが食べられます。



唐津市

# 呼子の朝市通りガイドマップ

〜きてみらんね〜

日本最大朝市 呼子朝市通り

お食事処

毎日開催

◎七時半から十二時まで(元旦は休み)



