





種類 540 円~
お持ち帰り
立ち食いの店

営業時間 10:30~19:00
073-915-2522

味よし
AJIYOSHI

海鮮の
井棚

うなぎ黒谷

魚の棚

アパレル

1条
二百円

ハク
じょう
五百円



炭焼
明石焼

1条
¥700-

1条
¥800

1条
¥1500-

1条
¥1600-

1条
¥1700-

1条
¥2100-

1条
¥2300-

1条
¥2400-



北川
大
18

大 焼きあなご
1串
2200円

五百円

味噌漬

味噌付
1400円

焼きあなご
1串
1200円

千二百円

千四百円

千円

千円

2200

1400

1200

1000

800



キリンビール
KIRIN BEER

明石産

アサギ

アサギ

アサギ

アサギ

アサギ

アサギ

アサギ

アサギ

アサギ

アサギ

アサギ







IC
BA
HI
Y

アトム電器
明石店 ☎078-912-8855

DAIKIN
MITSUBISHI
SHARP
KYOCERA

太陽光発電
各種メーカー取扱

あなたの面に愛される電器店
有限会社 ヤマシタ電化

NEC
PAL SHOP

21世紀家電館
アトム電器
明石店

National
SANYO
HITACHI
MITSUBISHI

喫茶 & 軽食
テンプル

自家焙煎珈琲

魚の刺
魚の刺

魚の刺
魚の刺

魚の刺
魚の刺

魚の刺
魚の刺

魚の刺
魚の刺

味正
味正



魚の棚事務所
P 駐車引券交換所
魚の棚
魚の棚

ブラザーソース
お好み焼用 770
は 460
は 275
ウスターソース 460
は 275
どろソース 670
は 480





魚の科



時間押ボタン

魚の科



明石焼



魚の科



魚の科



ハセ蒲鉾
焼あなご
地方発送承ります

八世青葉

BLUES
FURY

あなご 1080円
明石焼 1080円
上巻 880円
下巻 880円
たいやき 120円

寺
娘
籠



078-917-5700

明治にきまはるのそり、たこの
天ぷら、たこしゃぶ鍋など多彩な料理
がそろそろ。
お正月料理にも
大の一品。
たこのつや菜 150g・1260円。冷凍
パックのまま冷蔵庫で自然解凍し、
3〜4日のうちに食べる。食べたいを
楽しめるよう、厚く切り分けて。
■なにわ
明石市本町 1-5-18 ☎078-917-5700
午前11時〜午後5時
木曜（祝日の場合は翌日）休み 1/1〜5ごろ休み
＜取材・文：大野慈美 撮影：藤原信二＞

2014年1月 co-op「ステーション」
2013年12月 JR西日本「西Navi」
2013年11月 神戸新聞社「奥様手帖」
2012年6月 山陽沿線ガイド「ESCORT」
2012年3月 「mi-ru-to」
・・・等々掲載多数

こちらはサンプルで



たこいなり

「たこいなり」は浪花の登録商標です。

8個入り 1,320円

5個入り 825円

寺 浪花

松前漬





清酒の司

醸造
造り

五百円

明

四百円

四百円

四百円

400

400



魚網

1盛 300円

1盛 500円

1盛 300円

1盛 400円

1盛 400円

1盛 500円

アブラメ
新子

1盛 300円

1盛 300円

1盛 500円

1盛 300円

1盛 300円



1尾 1400円

1盛 500円

1ツ 500円

料理
いたしま

1盛 1000円

1盛 500円

1盛 500円

1盛 500円

高級
サジミ用

昼網



1盛 500円

1盛 500円

1盛 400円

1盛 500円

1匹 1400円

5匹 800円

高級サシミ用

高級サシミ用

高級サシミ用

高級サシミ用

秋
7月

1盛 500円

1盛 500円

400円

1ツ
ササミ用
400円

高級
ササミ用

1ツ
ササミ用
400円

1ツ
ササミ用
400円

高級
生アブリ

1ツ
ササミ用
600円

高級
ササミ用

1ツ
ササミ用
400円

600円

明石前浜物 香港明石



明石
ひる網

千四

千四

千二五

たてふ

千八百

明石
ひる網

麦わらダコ

7-8月、海水温の上昇とともにダコが好む工とやれ二が揃えてきます。工外が豊富になるため、ダコが一気に成長し、肥えて味が良くなってきます。
ちょうどこの頃、夏の収穫時期にあたり、まだ漁獲が海へ出るとを麦わら、籠子をかき入れ始める時期でもある。そんなところから、麦わらダコと呼ばれる。ダコは工外が豊富なるダコが夏バテ防止になるとも言われています。

