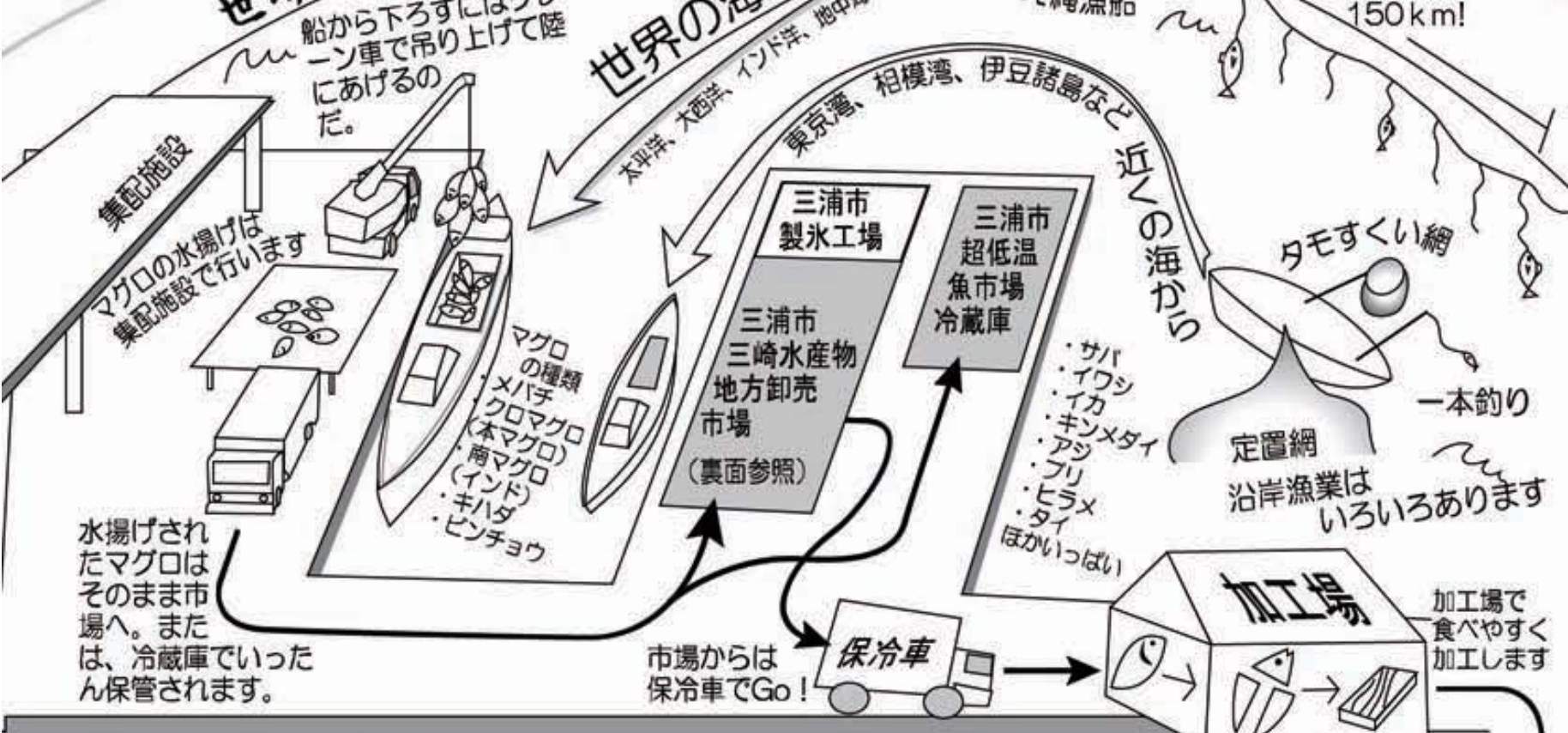


# よめし三崎の魚市場へ

みんなが食べるまで!!

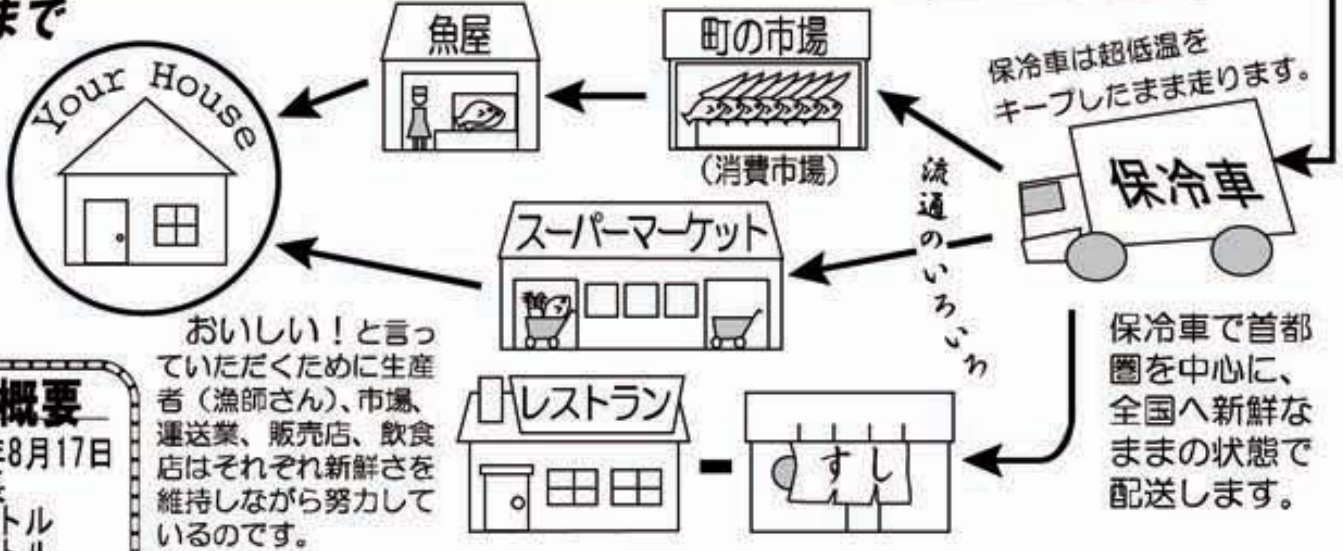
世界の海から三崎の魚市場

船で加工・冷凍します。  
一年以上もマグロを追って  
長さ 150km!



## 世界の海から食卓まで

私たち市場では、安全でおいしいお魚をみなさんにたくさん食べていただくため、世界から魚を集め新鮮なまま流通させています。食卓に届くまでの一例を図解しました。



市場施設概要	
魚市場	
(1) 開設日	大正11年8月17日
(2) 開設者	三浦市長
(3) 長さ	144メートル
(4) 高さ	31メートル
(5) 建設費	32億1千万円
製氷工場	
(1) 製氷能力	100トン/日
(2) 貯氷能力	200トン
(3) 建設費	5億9千万円
超低温魚市場冷蔵庫	
(1) 収容能力	約5,400トン
(2) 冷蔵温度	-40℃~-60℃
(3) 建設費	13億2千万円

おいしい!と喜んでいただくために生産者(漁師さん)、市場、運送業、販売店、飲食店はそれぞれ新鮮さを維持しながら努力しているのです。

保冷車は超低温をキープしたまま走ります。

保冷車で首都圏を中心に、全国へ新鮮なままの状態配送します。



みなさんに親しんで「三崎の魚市場」と呼んでいただいておりますが、正式な名称は「三浦市三崎水産物地方卸売市場」といいます。所在地は三浦市三崎5丁目245番地7、電話046-882-1111内線334、ファックス046-881-6667となっております。市場を開設しているのは三浦市長です。(公設市場です。管理担当部署は三浦市経済振興部市場管理事務所となります。) よろしくお願いたします。