

垂水 フィッシュ マーケット

TARUMI FISH MARKET

2026年

10月25日 日

11:00-15:00

垂水駅前東広場（雨天決行・荒天中止）

※売り切れ次第、早期終了する可能性あり。

鮮魚販売

魚料理

家族で楽しめる、
垂水漁港の魚のみを使った
1日限りのマーケット！

食べるさわる

感じる垂水の幸

おでかけKOBE

イベント情報・
開催可否情報はこちら



垂水 フィッシュ マーケット

TARUMI FISH MARKET

2026年

10月25日 日 11:00-15:00

会場：垂水駅前東広場（雨天決行・荒天中止）

※ 売り切れ次第、早期終了する可能性あり。

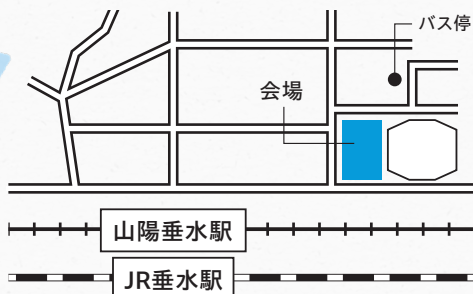
平安時代から漁業が営まれてきた垂水。

古くから海とともに暮らし文化を育んできたこの街では、
今もなお、漁師たちが漁業を営んでいます。地元で水揚げされた新鮮な魚介類は、毎日、垂水漁港で開かれている「昼市」を通じて、お店や食卓へ届けられています。
今回、もっと多くの方に「垂水の魚の美味しさ」を知っていただきたいという思いから、地元飲食店とのコラボレーションによるマーケットを開催。朝に水揚げされたばかりの鮮魚を購入できるだけでなく、地元の料理人たちが腕をふるった特別メニューも味わえます。
魚好きの方はもちろん、普段あまり魚を食べる機会がない方でも楽しめる、神戸の魚を堪能できる1日です。

アクセス

兵庫県神戸市垂水区神田町2-45

「JR・山陽 垂水駅」より徒歩1分／市バス「垂水東口」より徒歩1分



お問い合わせ

0570-083-330 または 078-333-3330

神戸市お問い合わせセンター（年中無休|8:00-21:00）



メールフォーム

開催可否情報は
こちら

おでかけKOBE



夜明けのしらす：早朝に水揚げされた新鮮なしらす
昼市：垂水漁港で開かれる魚の市場



PIZZA AKIRATSCH

「ピザを気軽に、もっと身近に」を掲げ、地元の食材を使用したピザ屋。しらすをつかったピザなどを提供。



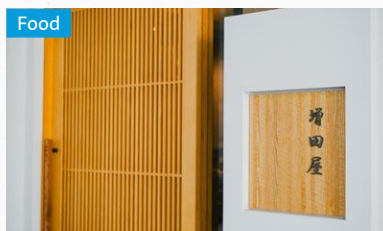
神戸市漁協直売所

垂水漁港のすぐ近くにある神戸市漁業協同組合が運営する直売所。釜揚げしらすや海苔など、神戸の水産物を販売。



垂水の漁師たち

垂水区で漁業をしている漁師さんたちが、自らとってきた神戸の名物「夜明けのしらす」をつかったしらす丼や、えびのから揚げを提供。



増田屋

垂水で創業77年。新鮮な旬のネタと真心を込めたおもてなしで、世代を超えて地域に愛され続ける寿司屋を目指しています。



しらすの釘煮(和田商店)

垂水で水揚げされた生しらすを使い、和田商店が釘煮を会場で実演調理。生しらすも販売し、ご家庭で調理して味わう楽しさをお届けします。



季と菜と魚とさんたか

神戸の食材の魅力を伝える日本料理と日本酒のお店。垂水の昼市で自ら競り落とした魚をつかった料理を提供。



ジンギス

焼肉やホルモン鍋、韓国料理など、スタミナ満点の料理を提供する垂水駅前の食堂。当日は海鮮チヂミを販売します。



ひろ家

垂水駅前で2025年にオープンした焼き鳥屋。今回は、垂水の魚介類を食べやすい揚げ物スタイルで提供。



和田商店

神戸の漁師達がつとてきた魚を日々、垂水商店街の飲食店や各ご家庭に届けている垂水唯一の魚屋さん。



主催：TARUMI FISH MARKET実行委員会
協力：神戸市漁業協同組合、
山陽電気鉄道株式会社