

景勝地と味覚の二本立て なまほど納得の駿河の旅



見処マップ

雄大な富士を臨み、美しい自然に恵まれた静岡は、訪れてみたい見どころがいっぱい。伝統と歴史の三保の松原、久能山東照宮、登呂遺跡。風光明媚な大崩海岸、御前崎、花沢の里などの名所・旧跡にくわえて、海の幸、山の幸、四季を通じての特産品も山盛り。満足度120%の楽しさです。

静岡のお土産

お茶、わさび漬、安倍川餅などお馴染みの品からニューフェイスまで静岡のお土産品がずらり勢揃い。旅の思い出と共にどうぞ。



マリンステーション 石原水産株式会社 観光部

〒425-0091 静岡県焼津市八楠2-5-2

●お申し込み・お問い合わせは

TEL.054-627-5506 FAX.054-627-1502

営業のご案内：主要お土産品／焼津港直送の海産物・静岡特産品・石原水産オリジナル・その他
営業時間／8:00～17:00(年中無休) レストラン／500席 駐車場／バス20台・一般車輛50台収容
※季節により営業時間を延長する場合がございます。

<http://marine-yaizu.cocolog-nifty.com/blog/>



FISHMAN'S RESTAURANT & ORIGINAL SHOP
MARIN STATION
マリンステーション



本当に美味しい魚を
皆様にお届けします。
私達は石原水産です。

旬の新鮮食材と伝統の技



焼津いしはら

石原水産

日本一の
焼津港



↑かつおの一本釣り風景



石原水産では一本釣りがつおの「たたき」においては製造販売日本一。直火であぶったたたきの「黒潮造り」油で揚げた「あげたたき」味付け薫製の「しょうゆ節」そして、焼津名物「かつおの角煮」など自社開発商品もいろいろ取り揃えています。



↑かつおのコンベアー運搬風景

石原水産・マリンステーションが、他の水産加工会社と明確に違うのは、自社工場と直結していることです。事実、焼津工場はマリンステーションと同じ敷地内に軒を並べて隣接していますし、吉田工場も至近距離。もちろんそれは立地だけでなく、組織的にも言えることで、製造・情報の両面でつねに密接に連携しています。焼津港や築地をはじめとする全国の漁港や、時には洋上で買付けた加工原料の鰹や鮪は、即座に超低温（マイナス55℃）冷蔵庫に搬入して厳密に保管されます。また、「たたき」の製造には不可欠の急速冷凍装置（マイナス50℃）も完備しています。鮮魚は文字通りパーフェクトな新鮮さで…、さらに、ストレートな流通経路が実現したうれしい価格の魅力を加えて…。石原水産が誇る「自慢の品質」と「自信の提供」こそ、工場直結のメリットなのです。



直営店ならではの厳選した品揃えで、皆様のご来店をお待ちしております。



鮮魚売場

焼津港直送の生のまぐろがお出迎えます。獲れたて新鮮な駿河湾の近海魚、旬の魚介類を販売し、季節感あふれる売り場です。



駿河湾特産品コーナー

水深が深く黒潮が注ぎ込む駿河湾は四季を通して海の幸の宝庫。桜えびやしらすなど、ここであれば味わえない品々をはじめ駿河湾沿岸の地場産品を豊富に品揃えしています。



石原オリジナル商品

「チーズかつお」「まぐろチーズ」など石原水産が独自に開発したオリジナル商品を試食販売。伝統の技とユニークな発想から生れた多彩な味を食卓に。おつまみに大好評です。

鮪



焼津港はわが国有数の遠洋漁業の基地であり、本まぐろ・南まぐろ・めばち鮪・びん長まぐろなど豊富な種類と多彩なうまさ自慢です。他では絶対に出会えない鮮度と価格が魅力で、ずっしりとした手ごたえのブロック売りが大人気です。

駿河の海

新鮮な海の幸、旬の野菜の美味しさを上品に凝縮。
バラエティに富んだ華やかな味わいを、
観光の記念にぜひご賞味ください。



●松風(まつかぜ) 2,625円

刺身盛り合わせ(鰹・鮪・イカ・鮪のたたき・サーモン・甘えび)・鮪中とろ寿司[2カン]・鮪西京焼・
鮪炊き合わせ・鮪とろ煮込み・鮪とシシャモの煮物 他



●渚(なぎさ) 2,100円

刺身盛り合わせ(鰹・鮪・イカ・甘えび)・海鮮焼・
桜海老かきあげ・鮪とろ煮込み・鮪とシシャモの煮物 他



●浜風(はまかぜ) 1,260円

刺身盛り合わせ(鰹・鮪・甘えび)・鮪とろ煮込み・
サーモンマリネ・鮪とシシャモの煮物 他



●岬波(みさきなみ) 1,050円

鮪・イカ・甘えび刺身・鮪とろ煮込み・
鮪酢味噌和え・鮪とシシャモの煮物 他



●白波(しらなみ) 1,575円

刺身盛り合わせ(鰹・鮪・イカ・甘えび)・紅白寿司・鮪西京焼・
鮪梅肉和え・鮪とシシャモの煮物 他



●寿司食べ放題 2,415円

鮪赤身・ビン長・帆立貝・あわび・ウニ・イクラ・玉子・
海老・ボタン海老・穴子・イカ・サーモン・タコ・白身魚・
貝類・鰹・ねぎとろ巻・梅きゅうり巻
18種のネタをご用意しております。

写真は寿司食べ放題+大とろ2カン付き 2,730円



●暁(あかつき) 2,625円

刺身盛り合わせ(鰹・鮪・イカ・鮪のたたき・サーモン・甘えび)
寿司全10カン(中トロ・ウニ・イクラ・白身魚・ボタン海老・タコ・
貝類・穴子・玉子)

※海鮮鍋は季節により焼き物に変わります。

季節、仕入、予約状況により当日の料理内容、盛りつけ内容、食器等を
変更する場合がございます。予めご了承ください。

す

風味豊かに一口でとろける芳醇な味わいは絶品。
素材の鮮度が光る、この地ならではの贅沢な「すし三昧」を
ぜひご堪能ください。



●寿司 海神(わだつみ) 1,890円

中トロ・赤身・ビン長・うなぎ・ほたて・エビ・ウニ・イクラ 10カン

ご予算に応じて各種井ぶり、
ちらし寿司等ご用意できます。

ドリンクメニュー

- ビール(中).....550円
- 日本酒(一合).....400円
- オレンジジュース.....250円
- ウーロン茶.....250円
- その他



●大漁(たいりょう) 3,150円

特上鮭刺身盛り合わせ(本鮭大とろ・南鮭中とろ・本鮭赤身・本鮭すきみ)・本鮭大とろ寿司[2カン]・鮭とろステーキ・鮭炊き合わせ・鮭梅肉和え・鮭とシシャモの煮物 他



●潮騒(しおさい) 1,575円

鮭刺身盛り合わせ(鮭赤身・鮭のたたき・鮭すきみ・鮭磯巻き)・鮭とろ煮込み・鮭梅肉和え・鮭とシシャモの煮物 他



●黒潮(くろしお) 2,100円

鮭刺身盛り合わせ(南鮭中とろ・南鮭赤身・鮭赤身・びん長鮭とろ)・赤身寿司[2カン]・鮭西京焼・鮭酢味噌和え・鮭とシシャモの煮物 他



●漁り火(いさりび) 1,260円

刺身盛り合わせ(鮭赤身・鮭のたたき・鮭磯巻き)・鮭とろ煮込み・鮭とシシャモの煮物 他



●鮭カブト焼き(約4人前) 2,415円~



当店自慢のまぐろを匠の手で調理したまぐろ料理。
素材の良さを伝統の技で十分に引き出しています。

当店おすすめ