



魚丸商店は、昭和10年創業の老舗魚屋。創業以来、地元客を中心に、新鮮なマグロを扱ってきた。マグロの切り身に、思わず「えっ」と声を上げてしまうほど値段が安い！「魚丸商店」は大阪の台所・黒門市場にあるマグロ専門店。開業は昭和10年だが、経済の混乱のなか一時休業。昭和



三和
魚丸商店
創業100周年
大阪・日本橋
魚丸商店は、昭和10年創業の老舗魚屋。創業以来、地元客を中心に、新鮮なマグロを扱ってきた。マグロの切り身に、思わず「えっ」と声を上げてしまうほど値段が安い！「魚丸商店」は大阪の台所・黒門市場にあるマグロ専門店。開業は昭和10年だが、経済の混乱のなか一時休業。昭和

週末には遠方から訪れる客も。ご主人おすすめの食べ方はサイコロ状に切って食べる。マグロの食感がいちばん楽しめるという。本マグロ赤身7貫420円、キハダ中トロ7貫530円。



◀週末には遠方から訪れる客も。ご主人おすすめの食べ方はサイコロ状に切って食べる。マグロの食感がいちばん楽しめるという。本マグロ赤身7貫420円、キハダ中トロ7貫530円。

大阪府大阪市中央区日本橋1-17-7 黒門市場内 ☎06-6641-1595 営業時間 6:30~17:30 休日・祝日 地下鉄堺筋線日本橋駅より徒歩2分。



大阪・日本橋 魚丸商店

魚への絶大な愛と情熱が活気の嵐を呼ぶ

店頭にはその日のうちにさばいた切り身がズラリ。三陸などの近海ものから遠洋もの、手頃なキハダから上質の本マグロまで。大ぶりのごろっとした本マグロの切り身に、思わず「えっ」と声を上げてしまうほど値段が……安い！「魚丸商店」は大阪の台所・黒門市場にあるマグロ専門店。開業は昭和10年だが、経済の混乱のなか一時休業。昭和

24年にこの場所で営業を再開して以来、ひたすらマグロ一筋。料理店、ホテルなどへの卸しと、一般客への小売りも商う。「どれだけいいマグロをお客さんに提供できるか」が店の生命線。よって、毎朝の買い付けにご主人の丸山和久氏(41歳)はいちばん気を遣う。夜も明け切らぬ3時半に起床。市場に向かい4時過ぎにはセリが始まる。良いものが手に入ればにんまり。それは同時に客にとっての喜びでもある。

