

180年の歴史を誇る名門市場

# 黒門市場

hon Ichiba

店舗数172店という巨大マーケット黒門市場。  
近所からもほど近く、割烹着を着た板前さんたちが  
アゴご用達の店での食材選びが魅力です。

撮影/内藤貞保

大阪の台所・黒門市場の歴史は、今から約180年前、文政5（1822）年に魚商人が日本橋で魚の売買を始めたことにさかのぼります。かつては「圓明寺市場」と呼ばれ、その圓明寺に黒い門があったことが、現在の名前の由来。以来、食い倒れの街・大阪の台所として、1日に平均1万8000人、年末には15万人もの人が押し寄せる大阪一の市場として知られています。古くから栄えたミナミの繁華街からもほど近く、午前中には、プロの料理人たちが仕入れるの食材を吟味する姿も。だからこ

食い倒れの街・大阪を  
代表する市場でみつける  
旬の味と料理の知恵



Access  
地下鉄千日前線  
日本橋駅10番出口すぐ



メバチマグロの目玉は1個50円。  
さばく姿を見ることも。

## 世界各国のマグロが 種類豊富にとりそろう

### 魚丸商店

大阪でマグロは好んで食べられる魚のひとつ。黒門市場の中にも「マグロ」と大きな看板を掲げている魚屋が数店ありますが、種類の豊富さを誇るお店がこちら。扱うのは本マグロ、クロマグロ、ミナミマグロなど。鮮度の良さを実証する鮮やかな赤身がショーケースに並ぶのは午前9時ごろ。メバチマグロの目玉など珍品もあります。

DATA  
☎06-6641-1595  
▷大阪市中央区日本橋1-17-7  
☒午前6時～午後5時  
☒日祝

