



干物等

唐津の港に揚がった新鮮な魚を太陽の光で海の幸をさらにおいしく、そして丁寧に手作業した唐津の逸品。



鮮魚

唐津近海で獲れた青物と呼ばれるアジ、サバ、イワシ、サワラ等の天然の鮮魚を新鮮な状態で販売しています。



唐津の海の幸、大集合

すぐ隣の魚市場から毎日新鮮な魚介類をどこよりも早くお届け！地元で水揚げされた新鮮な魚介類を中心に取り扱っている、唐津市のお魚直売所です。

四季折々、旬のお魚は県内随一の品揃え、安心・安全な新鮮な魚介類やこだわりの魚加工品を提供します。

【取扱品】

鮮魚・水産加工品・干物刺身・珍味などの唐津特産品

ここが自慢!

- 一. すぐ隣の魚市場直送だから、新鮮な魚介類がいっぱい!
- 二. 水産業者直売だから、安い!



春



・マダイ
・メバル・キス・アサリ

夏



・アジ
・スズキ・マイワシ・アワビ
・サザエ・ウニ
・ケンサキイカ

秋



・マサバ
・ヒラメ・スルメイカ
・ケンサキイカ

冬



・マサバ・サワラ
・ブリ
・カキ・タコ

唐津の旬の魚たち

◎地域のコミュニティースペースとしてもご利用できます



多目的ホール



研修室

多目的ホール

- 施設利用料金 1時間720円
- 冷暖房利用料金 1時間300円

研修室

- 施設利用料金 1時間100円
- 冷暖房利用料金 1時間 70円

多目的ホール等の利用を希望される場合は、事前に申請が必要です。

【多目的ホール等のご予約】

唐津市水産課 TEL:0955-72-9130