



大阪府豊中市、豊中の地に本物を届けたいという思いで2020年12月にオープンした漁港市場直送魚まち。“魚まち”という店名の由来は“町の魚屋さんでいたい”ことから名づけられたのだそう。地元密着型の安心できる魚屋さんである事が伺える。

「コメントカトウのYouTubeチャンネルのスチコンセミナーの動画を見て、コメントカトウのスチコンを知り、導入を決めました。魚を焼くことで煙が出ず、一度にたくさんの調理が行えることが特に気に入っています」とお話しするのは魚屋歴24年の経歴とシーフードソムリエや魚料理アドバイザーの資格を持ち、目利きのプロであるオーナーの井内真智子様。大阪開催のスチコンセミナーにも実際に足をお運びいただいた。YouTube上で知り、実際のセミナーにもお越しいただき、輪が広がっていくのは今のネット社会ならではだ。

スチコンの活用法はイワシのオイルサーディン、マグロツナ、焼き魚、味噌漬け、塩焼き、海老しんじょう、蒸し物など。おすすめは真空調理のイワシのオイルサーディンとマグロツナで、しっとり柔らかく頂ける。

「その日に入ったものはその日のうちに」。魚の鮮度と目利きには自信を持っています。魚嫌いな人を魚好きにさせる！自信があります。鯛の姿焼きが得意なオープンです。焼き魚も綺麗に焼けるので今後はさらに取り扱いを増やす予定です」と意気込みもいただいた。

今後も井内様のお人柄、魚の品質から、豊中の方々がたくさん集まり、魚好きの方が増えていくに違いがないだろう。

～魚屋・魚総菜～

うお  
漁港市場直送 魚まち 様

ご使用機器

**CSI3A-GW5**  
(全自動洗浄機能搭載  
ガススチームコンベクション)



住所：〒560-0021

大阪府豊中市本町7丁目7-15

TEL：06-6152-7345

営業時間：10:00～18:00

定休日：水曜日・祝日

目利きのプロが仕入れた  
新鮮なお魚たち



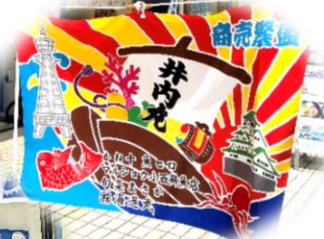
スチコンで調理した  
魚総菜の数々

真空調理も  
スチームモードで  
調理します



イワシのオイルサーディン

開放的な  
店舗入り口



目を引く  
のぼり旗！

広々とした  
清潔な店内

コロナ対策  
ばっちり！

