

氷見魚市場食堂 海賢

MAP 17



氷見漁港で旬の魚を味わう
氷見漁港内セリ市場の2階にある食堂。その日の朝に獲れた魚しか使わないので、鮮度は最高です。入り口からは、市場が見渡せるので雰囲気も抜群。漁師さんや魚屋さんの常連も多いという、市場の隠れた名店です。

■営業時間 平日/ 5:30~15:00
日・祝日/10:00~15:00
■定休日/無休

TEL(0766)74-0733 氷見市比美町435

(有)柿太水産

MAP 9



無添加のこだわり干物を販売
氷見産無添加にこだわった、さくら干し、天然カルシウム煮干、一夜干などの製造販売をしております。旬の魚をさばいた一夜干し、手開きしたさくら干し作りなどを体験し、試食もできます。仲買歴50年の魚の目利きのプロが教える技とお魚マメ知識や簡単な料理レシピなども伝授します。

■営業時間 /月~金 8:30~17:00
土・日(要電話予約)
■定休日/日曜・年末年始など

TEL(0766)74-0025 氷見市北大町3-37 <http://kakita-himi.shop-pro.jp>

道の駅 氷見 氷見フィッシャーマンズワーフ 海鮮館

MAP 1



”氷見の旬味”が何でも揃う！
1年を通して、全国各地から氷見に来たお客様でにぎわっています。館内には、鮮魚販売、塩干物、魚惣菜、特産品、お土産品などのお店がズラリと並ぶほかレストランなどでは、季節々の旬の味が楽しめます。

■開館時間 /3月~11月8:00~18:00
12月~2月8:00~17:00
■定休日/年中無休(1/1~1/3休)
※営業時間は店舗により異なります。

TEL(0766)74-7100 氷見市中央町7-1 <http://www.kaisenkan.com/>

ひみ饅頭 ひみ家

MAP 18



特注の氷見糸うどんが味わえる
氷見糸うどんの専門店。老舗高岡屋に特注したうどんは、もちもち感を楽しむ半生太麺と、つるつる感を味わう細麺があります。その味わいはどちらもひとときを、思い出深いおいしさになること間違いなしです。

■営業時間 平日・土/11:00~21:00
日・祝日/10:30~21:00
■定休日/水曜

TEL(0766)72-5577 氷見市中央町8-2

JA グリーンひみ

MAP 10



とれたての野菜と特産物が買える！
平成17年3月25日、県内初のグリーンセンターとしてオープン。消費者と生産者をつなぐ「地消地産」に取り組んでいるので、朝とれた新鮮な野菜や氷見の特産物がいっぱい。訪れる価値ありのうれしいお店です。

■営業時間 /4月~10月 9:00~19:00
11月~3月 9:00~18:00
■定休日/水曜

TEL(0766)72-4831 氷見市朝日丘3931-1 <http://www1.cnh.ne.jp/jahimi/>

氷見海鮮市場

MAP 2




氷見の魚は365日旬の味
名物おじさんの威勢のいい掛け声が聞こえてくる、「魚の都」ならではの味。全国ブランドの「氷見ブリ」、「ズワイガニ」はもちろん、一年を通して富山湾・氷見の旬の朝獲れ魚がずらりと並ぶ。全国各地へクール便発送もOK。

■営業時間/8:00~(売切れ次第終了)
■定休日/年中無休(1/1~1/3を除く)

TEL(0766)74-7102 氷見市中央町7-1 (氷見FW海鮮館内)

ひみ浜

MAP 19




氷見の味にこだわりぬく店
早朝のセリ場にて厳選した魚たちを使った、ご主人自慢の料理を堪能できる店。また、おいしい氷見米・氷見牛など、地元の食材にこだわりぬき、氷見の最高の味でもてなしてくれます。

■営業時間 昼/11:00~14:00
平日・夕/ご予約での営業(4名様より)
金・土日/17時よりフリー入店(材料切れ次第終了)
■定休日/不定休

TEL(0766)74-7444 氷見市比美町21-15 <http://www.himihama.com/>

本川藤由商店

MAP 11



魚ひきたつ、お刺身醤油「プリンスしょう油」
「忍者ハットリくん からくり時計」のすぐそばにある、明治3年創業の老舗醤油・味噌のお店。1時間に1度奏でられるショー(春~秋)を見たら、プリンスしょう油にも、ぜひ会いに行ってくださいね。

■営業時間 平日・土/8:30~17:00
■定休日/日・祝日(お盆・正月)

☎0120-720-702 氷見市本町1番18号 <http://hongawa.com>

氷見うどん 高岡屋本舗

MAP 3



加賀藩献上、伝統260年「氷見糸うどん」
氷見うどんの発祥元祖の「氷見糸うどん」は、当地唯一能登から継承し江戸時代から続く製法で全て手作りの「糸伝承」他、各手延麺は弾力があり滑らか、ゆでのび強く格別です。お土産、ご進物にも。

■営業時間/7:30~19:00
■定休日/年中無休

TEL(0766)72-0819 氷見市伊勢大町1-6-7 <http://www.himiudon-takaokaya.com>

蛇の目寿し

MAP 20



とれたて、にぎりたての美味しさ
氷見漁港でその日とれた新鮮な魚介類の中から厳選した地物のネタのみを使ったにぎりです。にぎり10貫、味噌汁付2,800円。時化の時は休みますので、事前にお電話を頂ければ安心です。

■営業時間 11:30~20:00
■定休日/月曜日(祝日の場合営業)

TEL(0766)72-0981 氷見市中央町9-13(駐車場有)

たこや製麺

MAP 12



たこやならではの味をお土産に
自家製麺と自家製つゆのお店。街の中心部にあり、氷見漁港やカラクリ時計からも近い。市内散策のうちに、ぶらりと立ち寄ってみるのもおすすめ。

■営業時間/8:00~15:00
■定休日/不定休

TEL(0766)72-0294(代) 氷見市比美町8-8

高澤酒造場

MAP 4



氷見で生まれ、氷見で育った酒
明治初期、漁師町氷見で創業。全ての酒は、醗(もろみ)を酒袋に入れ、酒槽(さかぶね)で搾られます。64代横綱曙関の横綱昇進パーティにおいて、四斗鏡割樽が振る舞われたという由緒ある酒蔵です。

■営業時間 平日/8:30~19:30
土・日・祝日/8:30~18:00
■定休日/元旦以外不定休

TEL0766-72-0006 氷見市北大町18-7 <http://www1.cnh.ne.jp/akebono/>

近代割烹 三喜

MAP 21



家族みんなで楽しめる魚と洋食
毎日、氷見浜から新鮮な魚を仕入れ、先代から引き継いだ美味しい料理に仕立ててくれるお店。子供から大人まで楽しめる洋食メニューも評判。ハンバーグ、カニコロッケなどが家族連れにはうれしいですね。

■営業時間 /11:30~14:00
/17:00~22:00
■定休日/水曜

TEL(0766)72-0674 氷見市本町16-9

ぎんなん餅本舗 おがや

MAP 13



銀杏の風味と翡翠色の上質な和菓子
銀杏の実を潰し、さらに丁寧に選んで求肥に入れた「ぎんなん餅」。淡い翡翠色の上質な和菓子です。口にふくむと銀杏のほのかな香りが広がる風雅な味。1個ずつに入れた万葉の歌カードも喜ばれています。

■営業時間 /7:30~20:00
■定休日/第1水曜

TEL(0766)74-3000 氷見市比美町6-17

藤波酒造

MAP 5



キレがあり飲み飽きしない酒造り
山海の食材に恵まれる氷見の地で、百数十年にわたって酒文化と食文化の調和を求め続ける小さな酒蔵。仕込み水は城内の井戸水を使用し、キレのあるノド越しと、飲み飽きしない酒造りを心がけています。

■営業時間 平日/8:30~21:00
土・日・祝日/9:30~20:00
■定休日/不定休

TEL(0766)72-0240 氷見市伊勢大町2-9-34

割烹 若竹(ホテル信貴館1F)

MAP 22



氷見の魚と氷見牛が味わえる店
阿四季折々、水揚げされたばかりのキツキツの魚でもてなすお店。欲張りな方には「氷見づくし膳」(要予約)がおすすめ。新鮮な魚とジューシーな氷見牛、コシの強い氷見うどんと甘味のある氷見米のセットです。

■営業時間 /17:00~
ラストオーダー21:00
■定休日/日曜

TEL(0766)72-3000 氷見市本町17-19 <http://www.7a.biglobe.ne.jp/~sinkikan>

日名田屋餅店

MAP 14




がんこおやじの昔ながらの餅
新大正米を使用し、セラミックマイナスイオン水で自然の風味、持味を一層生かしています。氷見名物のおだまきは、栗入り自家製こしあんを団子で包み、もちりとした食感。上品な甘さおいしい人気商品です。

■営業時間 /8:00~18:00
■定休日/水曜

TEL0766-72-1984 氷見市伊勢大町1-11-49 <http://www.hinataya.co.jp>

三権かまぼこ店

MAP 6



農林水産大臣賞・天皇杯受賞
かまぼこ作りは氷見の伝統産業。新鮮な魚介類とスケトウダラを原料に、伝統的な手作りの技術を受け継ぎ、本物の味を今に伝えています。人気商品「かつおかまぼこ」は、農林水産大臣賞・天皇杯を受賞。

■営業時間 /9:00~19:30
■定休日/1月1日

TEL(0766)72-0355 氷見市本町15-5 <http://www.1.coralnet.or.jp/sangon/>

割烹 かみしま

MAP 23



地魚料理と氷見産杉の癒しの空間
御膳を開くのは、季節ごとの多彩な地魚。旬の味を大切に、新鮮なものを新鮮なうちに料理してもてなしてくれます。店内は、氷見産の杉をふんだんに使った癒しの空間。初めてでも、つくづくういできてしまいます。

■営業時間 /17:00~22:00
■定休日/月曜 ■駐車場/5台

TEL(0766)72-3399 氷見市本町17-17

ラウンジ ランデヴァー

MAP 15



落ち着いた雰囲気のお洒落なお店
漁港に程近い、落ち着いた雰囲気のお店。カウンター11席の他、ボックス席が1コーナー。洒落た雰囲気の照明の中、気さくなスタッフと旅先の一と時をどうぞ。地元ならではの面白い情報がゲットできるかも。

■営業時間 /19:00~1:00
■定休日/日曜

TEL(0766)74-2797 氷見市南大町26-7

七尾商店

MAP 7



選りすぐりの日本海の名産品が揃う
日本海・富山湾の潮の香りがする各種塩干物・みりん干しの専門店。日本海の名産の品、選りすぐりの味、ふるさとの味をお届けします。お土産にはぜひ立ち寄りしたいお店。全国各地への発送もOK。

■営業時間 /平日8:30~18:00
日・祝8:30~17:00
■定休日/年中無休(1/1を除く)

TEL(0766)74-0117 氷見市比美町9-8

味処 割烹しげはま

MAP 24




家族で営む気楽な雰囲気の割烹
四季の食材を無駄なく調理し、シンプルな味を提供するよう心がけているという。定食は魚と野菜がメイン。夏野菜、冬野菜は店主が自分の畑で育てたものを使用。野菜本来の味を大切に提供してくれます。

■営業時間 昼の部/12:00~14:00
夜の部/17:00~22:00
■定休日/木曜

TEL(0766)72-0114 氷見市丸の内2-18

一二三亭

MAP 16



会席コースの本格的な割烹料理
氷見の美味しい魚をふんだんに取り入れた日本料理を、会席コースで提供してくれる本格的な割烹料理店。季節ごとの旬の食材を吟味し、お客様に満足していただけるよう丹精込めた料理で御膳を彩ります。

■営業時間 /11:00~22:00
■定休日/不定休 要予約

TEL(0766)72-2626 氷見市丸の内2-18 <http://www.hifumitei.com>

(株)堀与

MAP 8



うまい干物!!
氷見は勿論、北海道から九州に至る海産加工品を品質を吟味し、お手頃な値段で提供する海産物専門の老舗。店の庭には折山野草が咲いています。それらも楽しみにぜひ立ち寄りたいたいですね。

■営業時間 平日/8:00~18:00
日・祝日/8:00~17:00
(但し、12月中は午前中のみ営業になる日があります)
■定休日/原則として無休

TEL(0766)72-0503 氷見市中央町3-2