



新店情報/海鮮/大阪

今年豊漁!水揚げから加工場まで最短30分、鮮度抜群のしらすをお手頃価格で岸和田・春木港に「義丸しらす直売所」5/18(月)オープン 大阪唯一、現役漁師が経営する水産加工会社が手掛ける

義丸水産冷蔵株式会社(本社:大阪府岸和田市、代表取締役社長:岡 弘之)は2026年5月18日(月)、大阪・岸和田の春木漁港に「義丸しらす直売所」(大阪府岸和田市臨海町23番地)をオープンしました。岸和田の現役漁師が水揚げ、加工した鮮度抜群のしらすをお手頃な価格でご提供いたします。春木港では、初の直売所となります。



義丸しらす直売所 店舗外観



「岸和田ブランド」に認定された「しらすちりめん(太白)」



春木港で水揚げされた新鮮なしらすを販売

■大阪湾のしらすを「新鮮・旨い・安い」で提供

大阪湾では4月20日にしらす漁が始まりました。今年は豊漁で、地元を中心に多くの方が旬の味を求めてご来店されています。大阪湾には大和川や淀川など多くの河川が注いでおり、海の栄養が豊富で魚のエサとなるプランクトンが多いことから、脂のりがよいしらすが獲れると言われていました。

今回オープンした直売所では、大阪府内で唯一、漁から加工、販売まで手掛ける当社の強みを活かし、鮮度を最大限落とさずに加工したしらすを大阪市内と比べ、約3割お安い価格で販売します。中間業者を通さないため、しらすの鮮度・品質・価格には絶対的な自信があり、平成28年には「しらすちりめん(太白)」が「岸和田ブランド」として認定されました。

■しらすの「四変化」を味わう

直売所には、水揚げしたしらすを鮮度を保ったまま急速冷凍させた「生しらす」、茹で上げた後に水分を25~35%程度に乾燥させた「しらすちりめん(太白)」、釜揚げしらすを半日ほどじっくり天日干した「ちりめん」、生しらすを醤油とみりんで甘辛く煮た「生炊き」の4種類のしらすをラインナップ。さまざまなしらすのおいしさをお楽しみいただけます。夏頃から、しらすの成魚で脂のりが抜群の「金太郎イワシ」、タイ、サワラなどの大阪湾で獲れる鮮魚の販売も開始する予定です。

■店舗情報

店名 : 義丸しらす直売所
所在地 : 大阪府岸和田市臨海町23番地
電話 : 070-5659-2769
営業時間 : 10:00~15:00
定休日 : 日曜・祝日
Instagram : https://www.instagram.com/yoshimaru_shirasu/

< 取材に関するお問い合わせ >

店舗取材のほか、漁の様子や加工場の取材も対応いたします。

義丸水産冷蔵株式会社 担当: 岡 雄大 TEL: 090-1145-9148 EMAIL: yu-dai.4213@i.softbank.jp



■「鮮度が命」のしらす加工

しらすのおいしさは、「鮮度が命」と言われています。4月末～1月のしらす漁期間は、夜明けとともに沖に向けて漁船が出発します。しらすは水揚げ後すぐ、船上で氷メに。船が港に到着すると直ちに競りにかけられ、港から最も近い場所にある加工場へ運びます。しらすの到着を待ち構えていた職人によって水揚げから最短30分で釜揚げや生炊きの加工が行われています。加工開始までの時間を最大限に短縮し、どこにも負けない鮮度を保っています。



船上で氷メにするしらす



大量に水揚げされるしらす



港から一番近い加工場

■販売商品



【生しらす（冷凍）】
100g 380円



【しらすちりめん（太白）】
（釜揚げしらす）
120g 340円
200g 560円



【ちりめん】
60g 330円
100g 550円



【生炊き】
80g 300円
170g 600円
【ふぞろい生炊き】
250g 600円

■会社概要

大阪府内では、漁師が直営する唯一の水産加工会社です。30人以上の漁師を束ね、大阪府内最大の船団を誇る岸和田・春木港を拠点に漁業を営んでいます。漁港と競り場直結の加工場でしらすの加工品などを製造販売しています。

社名： 義丸水産冷蔵株式会社
代表者： 代表取締役 岡 弘之
設立： 昭和45年10月7日
事業内容： 漁業、鮮魚水産加工販売及び、魚介類冷凍冷蔵保存
事業所： 大阪府岸和田市臨海町23番地
ウェブサイト： <https://www.yoshimaru-suisan.jp/>



大阪府内最大の船団を束ねる
義丸水産冷蔵株式会社

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

< 取材に関するお問い合わせ > 店舗取材のほか、漁の様子や加工場の取材も対応いたします。

義丸水産冷蔵株式会社 担当：岡 雄大 TEL：090-1145-9148 EMAIL：yu-dai.4213@i.softbank.jp