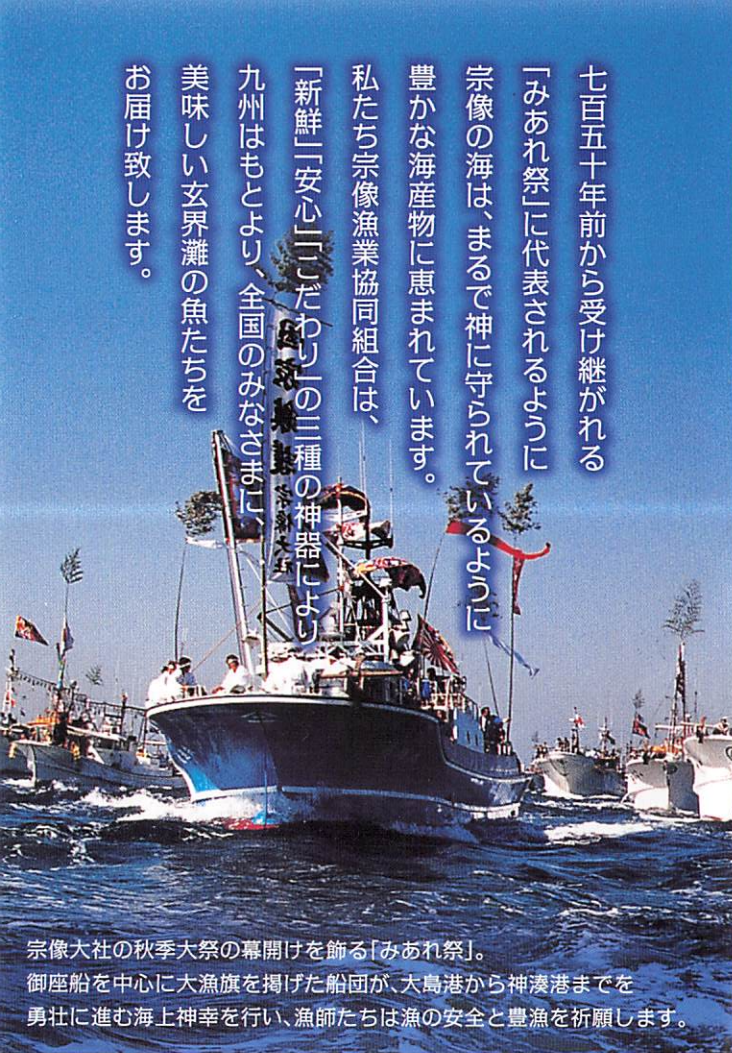




七百五十年前から受け継がれる
「みあれ祭」に代表されるように
宗像の海は、まるで神に守られているように
豊かな海産物に恵まれています。
私たち宗像漁業協同組合は、
「新鮮」「安心」「こだわり」の三種の神器により
九州はもとより、全国のみなさまに
美味しい玄界灘の魚たちを
お届け致します。

宗像大社の秋季大祭の幕開けを飾る「みあれ祭」。
御座船を中心に大漁旗を掲げた船団が、大島港から神湊港までを
勇壮に進む海上神幸を行い、漁師たちは漁の安全と豊漁を祈願します。



HACCP(ハサップ)導入チャレンジ中!!

NASAで宇宙食の安全確保のために開発された食品の安全性を確保する衛生管理システムを当施設でも取り入れ、お客様により安全な商品をお届けします。

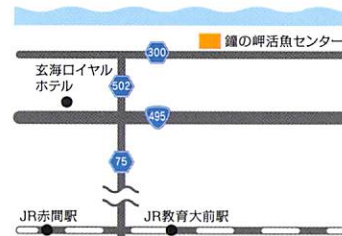
魚介類・加工品の購入方法

▼直売所にてご購入▼

●鐘の岬活魚センター

営業時間 8:00~16:00
定休日 水曜日
住所 宗像市鐘崎778-6
電話番号 0940-62-1570

MAPCODE
下記コードをカーナビに入力すると
正確な位置が表示されます。
68 753 296*08



●お魚センターうみがめ

営業時間 8:30~17:00
定休日 毎週火曜日、盆、年末年始
住所 福津市津屋崎4丁目47-18
電話番号 0940-52-1939

MAPCODE
下記コードをカーナビに入力すると
正確な位置が表示されます。
375 145 311*83



●大島直売所「さよしま」

営業時間 9:00~16:30
定休日 毎週火曜日、年末年始
場所 大島港ターミナル前、ガソリンスタンドのすぐ横
電話番号 0940-72-2666

●道の駅むなかたでも一部商品が購入できます。

▼電話・FAXにてご購入▼

●鐘の岬活魚センター

TEL 0940-62-1570 FAX 0940-62-1662

○商品名 ○数量 ○ご希望の到着日時 ○お支払い方法 ○お名前 ○ご注文所 ○電話番号
をお伝え下さい。

▼オンラインサイトにてご購入▼

●宗像漁協ホームページ

<https://jf-munakata.shop-pro.jp/>
上記URLを入力又は右記QRコードにてアクセスの上、
産直ショップのページにてご購入下さい。



取り扱い魚介類は、毎日の水揚げによって変わりますので、
ホームページURL (<http://www.kanezaki.or.jp>)又は
右記QRコードにてアクセス頂くか、
お電話(0940-62-1570)にてお問い合わせ下さい。



□お問い合わせは **宗像漁業協同組合**

住所: 〒811-3512 福岡県宗像市鐘崎778-5
電話番号: 0940(62) 1500/FAX番号: 0940(62) 1502/E-mail: info@kanezaki.or.jp



おなかた 宗像漁業協同組合
M U N A K A T A

魚介類・加工品のご案内



太古の伝統と
漁師の技が産む
豊かな海。



宗像漁協のこだわり

水揚げから加工・梱包・販売までを当施設内で行うので、
全ての商品が新鮮。宗像市をはじめ、周辺地域の料理店が
仕入れに利用するだけでなく、一般のお客様もご利用できます。
ご相談いただければ、刺身などお客様の
ご要望に応じた加工も行います。





鐘崎天然 とらふく

玄界灘の荒波にもまれた、絶品の天然ふく。
最高級品であり都市部の高級料亭に出荷される
天然とらふくです。

鐘崎漁港が誇る天然ふくには、
目印がついています。

福岡県最大の水揚げ港、宗像市鐘崎漁港が
誇る高級食材「鐘崎天然とらふく」。
宗像漁業協同組合が認定したゴールドと
シルバーのステッカーは、本当の美味しさを
証明するブランドマークです。
安心してご賞味ください。



宗像あなごちゃん

福岡県内水揚げ量1位の鐘崎漁港。玄界灘の荒波にもまれ育ったアナゴは、ほどよく脂がのり、一口食べれば「ふわっ」と風味が広がります。



アラ(クエ)

淡泊ながらあぶらの乗ったその味わいで、美味しい魚の代表であるクエはチャンコにも使われる高級魚です。

漁港内加工場だからできる美味しい特産品たち。



その他、様々な加工食品を販売しております。



宗像アマダイ

鐘崎漁港のアマダイは、はえ縄漁で1尾ずつ丁寧に獲られているので、とってもキレイ。焼いても、蒸しても、揚げても美味しいお魚です。



玄海活きイカ

水揚げされたヤリイカをすばやく加工し、姿づくりをそのまま真空パックして急速冷凍しました。鮮度抜群!!お刺身でどうぞ!!

宗像市「ふるさと納税」を利用すると よりお得な海産品を ご自宅へお届け致します。



鐘崎天然ふく炙り刺し▲

地域と歩む宗像漁協

宗像漁協は、地域の皆様と漁師の方々の交流を深め、魚介類の美味しさを体感していただく為に、様々な年中行事を実施しています。



漁師まつり

毎年たくさんの来場者で賑わいます。子供達に参加する「魚のつかみ取り」や魚介類の販売、景品付モチまきなど、様々なイベントで盛り上がります。



お客様感謝Day

毎月第2日曜日に開催。
新鮮な魚や冷凍加工品を超お値打ち価格でご提供します。
その他旬の魚をつかった無料ふるまい等のイベントも開催!



年末魚まつり

12月30日に開催される魚介類の販売イベントです。お正月用のスリなど水揚げされた魚介類を買い求め、たくさんの人達で賑わいます。

宗像で獲れる魚介類 (一例)

この表は目安です。その年によって漁期が変わります。

鐘崎天然とらふく	漁獲時期 冬～春	釣りあじ玄ちゃん	漁獲時期 春～秋
玄海活きイカ	漁獲時期 春～秋	アマダイ	漁獲時期 春～夏
スリ	漁獲時期 秋～冬	アナゴ	漁獲時期 夏～冬
タイ	漁獲時期 夏～冬	サワラ	漁獲時期 夏～冬
アワビ	漁獲時期 夏	クエ	漁獲時期 夏～冬

取り扱い魚介類は、毎日の水揚げによって変わりますので、ホームページURL (<http://www.kanezaki.or.jp>)又は右記QRコードにてアクセス頂くか、お電話(0940-62-1570)にてお問い合わせ下さい。

