

TAKE FREE

市場へ行こう

名古屋総合市場
NAGOYA-SOUGOU-SHIJOU

名古屋駅エリアのビル群の中に、
約4000坪の敷地に約300店舗が店を構える
「柳橋中央市場」があることをご存知でしょうか。
そこは誰でも利用できる開かれた市場。
その中にある「名古屋総合市場」は、
上質で新鮮な魚介はもちろん、
肉、野菜、フルーツ、乾物、漬物、輸入食材まで、
それぞれ特徴ある約30の専門店が軒を連ねる、
柳橋の縮図のような場所。
ここで出会える市場の豊かな表情をご紹介します。



市場の社長さんに
インタビュー
名古屋総合市場の
魅力とは!?

ここ来れば、なんでも揃う！ 「食」のワンダーランド 名古屋総合市場

50年以上の歴史がある名古屋総合市場。開業当時の老舗と新しい店舗が混在し、ほかに例のない魅力を放っています。名古屋「総合」市場と名がつく通り、鮮魚から、精肉、乾物、練り物まで豊富な食材が集まっている、言わば「食のワンダーランド」。日々、変わる新たな食材を求め、こだわりの強いプロのお客様にご利用していただいております。もちろん、一般のお客様も大歓迎です。名古屋総合市場のお店は、優しく温かい人ばかり。初めてのお客様でも、お買いものを楽しんでいただくことができます。

わからないことは、
何でも聞いてください!



名古屋総合市場株式会社 伊藤彰社長

名古屋総合市場の“あれこれ”をお教えします!

市場 Q&A

- Q** 一般客は買い物に行っているの？
A もちろん大歓迎です。年末だけと思っていられる方が多いですが、いつでも誰でもお買い物を楽しんでもいただけます。特に土曜はご家族連れや観光客の姿も多いです。
- Q** 何時から営業していますか？
A 早朝には全店が営業しています。業務用のお客様が落ち着く、8時くらいが買いやすい時間帯です。
- Q** 市場の楽しみ方は？
A お店の方と直接やり取りができるのが市場の醍醐味です。同じ食材でも種類はさまざま、季節や日によって値段も変わります。旬やお買い得な時期などを聞いてみてくださいね。たくさん通っていただいて、お店の方と仲良くなって、会話も楽しんでくださいね。
- Q** 市場ならではの食材って？
A 一般には出回らない、数々の食材があります。例えば、海で獲れる「海ウナギ」、ロシア直送の「フレッシュキャビア」、「ビュルゴー家のシャラン鴨」など…。ここでしか見かけないレアな食材を見つけるのも市場探索の楽しみです。

目が肥えます : 常連 Aさん

市場に通うと上質なものの、目新しいものに毎回出会い、訪れる度に目が肥えて行きます! 「食の発信地」で、まだ知らない情報があると思うとワクワクします。食に対する知識も興味も増したから、スーパーで買い物をするときの目線も変わってきました。

一般客の

常連さんに
聞いてみました

市場コミュニケーション : 常連 Bさん

通うごとにお店の方と仲良くなれるのが、うれしいですね。最初は緊張しますが、話しかけると明るくてユニークな方が多いのが名古屋総合市場の特徴だと思います。一度買い物に行っただけでも覚えてくれるお店の方も。人とのコミュニケーションの大切さを市場で再確認するとは! 昔の商店街ってこんな感じだったのかな〜と。みなさんにも、ぜひこの温かい雰囲気と、心が豊かになる買い物を楽しんでほしいです。

快適に
お買い物!
ポイント

- 詰め込みやすい自前の買い物バッグが便利。夏場は保冷剤や保冷バッグがあるとベストです!
- リュックや肩掛けバッグで手軽に。
- 足元は水に濡れても平気なものを。

市場の人が
知っている
市場の魅力

「ここはスペースのわりに品数が多い。プロ向けの高価な食材から、一般のお客さんが買いやすく、少量に切り分けるとか工夫をしている商品まで幅広いね。お客さんとの信頼関係が市場の魅力だね」(魚勝商店のイケメンご主人・犬飼清和さん)

「対面販売で、いろんなお客さんと関わることが楽しい。そこが一番の魅力じゃない!? 仲良くなるとお得意〜(笑)」と、奥さん。奥さんは2時45分、娘さんは5時すぎ起床。早起きと笑顔は美人の秘訣。(大島商店・中島和男さん、恭世さん、陽子さん)

「プロが通う市場に、一般の方も同じように通える敷居の低さが、この魅力だね。小売りしているから珍しい素材も買いやすい。市場ならではの情報も聞けるよ!」(タイチ・大河内信博さん/ギターのように持っているのはキントア豚)



おすすめ PICK UP!

市場のお食事スポット



第二総合市場ビル
名古屋市中村区名駅 4-21-6

1階: 小料理バル ドメ

ドメスティック&ローカルをテーマに愛知近郊をはじめ、日本各地の美味しいもの、恵まれた素材の味わいを再発見できるバル。お酒も料理も思い思いのスタイルで楽しめます。

TEL: 052-485-7888
営業時間: [月〜木]=17時〜24時 / [金・土・祝前日]=17時〜翌3時
[ランチ(平日のみ)]=11時30分〜14時30分
定休日: 日・祝日

2階: 丸八寿司 駅前店

“ネタは大きくて、安い”にぎり寿司をはじめ、刺身、焼物など。食材は全て柳橋中央市場から。ユーモアある変わった名前の巻物メニューは、開店当時の名物。今では約30種類。

TEL: 052-563-0608
営業時間: 24時間営業
無休



名古屋・柳橋中央市場で初のゆるキャラ®
そーごちゃん 名古屋総合市場の“広報課長”です!

買い物かごをモチーフにしたユニークなゆるキャラ®「そーごちゃん」が登場! 名古屋モード学園とコラボレーションしたデザインコンテストで、2013年12月に誕生しました。大きな買い物かごには、地元の食材を詰め込んで。食の「総合」市場であることを具現化したキャラクターです。



三重の「伊勢マグロ」
愛知のニンジン「へきなん美人」
春日井市の「桃山リンゴ」
愛知のブランド牛「みかわ牛」

12月29・30・31日の年末に登場!
そのほか市場のイベントにも
突如登場するレアキャラです。

コラボ
大募集!

名古屋総合市場は新しいことにどんどんチャレンジしていきます。コラボに関するご相談・ご質問等、お気軽にお問合せください。
✉ info@sougou-shijou.co.jp

「ゆるキャラ」は、みうらじゅんの著作物であると共に扶桑社、及びみうらじゅんの登録商標です。



食料品は何でも揃う/
名古屋総合市場

名古屋市中村区名駅4丁目15番15号
TEL: 052-581-8201
http://www.sougou-shijou.co.jp/

※営業時間は店舗により異なります。
※休休日・時間はホームページをご覧ください。

市場へ行こう 名古屋総合市場

発行 — 名古屋総合市場 株式会社
企画・制作 — 大ナゴヤ大学

写真 — 宮田雄平
※表紙(下部)、市場のお食事スポット、
そーごちゃん、タイチを除く



←Nagoya Station

名古屋総合市場 市場MAP

ここではご紹介
しきれない驚きの食材が
たくさんあります！
出会いを探しに、市場へ
出掛けてみましょう

個性のあるお店情報と
にぎやかな様子をご紹介！

市場には季節があります

時期や日により扱いがないもの、
期間・数量限定の食材もあります。

通年の
食材： **橙色** | 旬の食材：
限定商品： **緑色**

※通年の食材でも品切れの場合もあります。
※価格も変動します。



名古屋コーチンの
メス・もも肉。ほどよい弾力で、
うま味成分も多く、上品な
味わい。ほかの部位も扱う。
ご自宅でコーチン料理に
腕を振るってみては？

MAP: O



人気商品の「たまねぎ
はんぺん」。シャキシャキと
歯触りの良いタマネギがアク
セントに。ほかにも手作りはんぺん
が。好きな数をトレーに取って。
1つからでも購入できる

MAP: E

この「市場へ行こう」を
持って行けば、
市場初心者でも
大丈夫！



店先でさばかれる
マグロは迫力満点！
鮮度抜群！めずらしい
部位にも出会えます

MAP: G



上乾ちりめん、
白ちりめん、各種
取り揃えております。
バラ売りもしております

MAP: H



四季折々の厳選した
珍しい食材を
取り揃えております

MAP: F



熟成肉。白カビが
ついて、独特な味に変身！
クセの強い味で好きな
人にはたまらない

MAP: P



1枚ずつ手揚げで
食感やわらかな
「京のステーキあげ」。
まるごと焼き上げたい

MAP: N



まいど！

愉快なお店の
方々！市場なら
ではのおもてなし

MAP: L

その名も「天使の
海老」！世界最高
グレードの味をぜひ！

MAP: A



出入り口



人気でお得な
マグロ中落ち

MAP: G, L

初夏～夏場
限定の、天然アユ

MAP: F

イカした仕事人
にも出会えます

MAP: S



初夏～夏場
限定の、天然アユ

MAP: F

やまてしょうてん

C. 山哲商店

特徴的な素材は活ウナギ、ドジョウ、スッ
ポン。近海で捕れた季節の鮮魚も。

つじき

D. 辻喜

セリで出会う、『そのとき良いもの』を仕入
れるから、毎日違う品揃え。

ませしょうてん

E. 間瀬商店

はんぺん専門店。生食でも食べられる自慢
の品々！明るいご夫婦が出迎えてくれる。

たきしょうしょうてん

F. タキ正商店

本格割烹材料から、京ゆば、天然鮎、天然
カモまで珍しい食品が揃う店。

うおかつしょうてん

G. 魚勝商店

マグロ専門店。毎朝セリで仕入れる上質
な代物。迫力ある解体ショーは必見！

やなぎばし かねひろ

H. 柳橋 カネヒロ

総合食料品店です。ちりめん、干物、明太
子、お菓子など見るだけでも楽しいお店。

ふじたやしょうてん

I. 藤田屋商店

スーパーでは見かけない、めずらしい野菜や
フルーツがたくさん揃う青果店。

とんやすーばー まるいち

J. 問屋スーパー 丸一

食品、調味料、雑貨類など3,000アイテム
の品揃え。業務用中心の総合食品を扱う。

はなせん

K. 花扇

花のセリで仕入れる、お買い得で新鮮な
季節の切り花や鉢植え。

あいせいや

L. 相生屋

伊勢湾・三河湾から直送される鮮魚。冬場
には天然のトラフグセットがおすすめ。

とりしげしょうてん

L. 高級マグロ問屋 こじま

マグロ専門店。プロにも一般にも「お客さ
んのニーズに合わせて販売」とご主人。

たいち

M. タイチ

特殊な肉や、輸入食材を手にすることが
できる希少なお店。

おおしましょうてん

N. 大島商店

練りもの、こんにゃく、豆腐、珍味類など、
約200種類。店の強みは「家族！」。

たまみずしょうてん

O. 鳥重商店

朝、捌いた新鮮な名古屋コーチンを販売。
市場の人に好評なお惣菜もご用意。

まるじゅうしょうてん

P. 丸十食品

粉雪のようなふわっとした食感の雪降りや牛、
三元豚など。店主とコンちゃんのキャラが特徴！

ふし わたなべ

Q. 節わたなべ

本節、メジマグロ、花かつおなど、店内で
削り立てを販売。厳選した調味料も。

たまみずしょうてん

R. 玉三屋食品

惣菜店。9割を自社生産する作りたてを提
供。レジ横には「味を見てほしい」と試食も。

まるしょうしょうてん

S. 丸正商店

三河・尾鷲・御前崎の鮮魚。2店舗が集
結した店。

こばやししょうてん

T. 小林商店

アナゴ専門店。日本中から取り寄せた新鮮
なアナゴは、店先でさばきたてを販売。

まるみずしょうてん

U. 丸み水谷商店

乾物店。自社で削り仕上げる香り豊かな
かつお節や、手間ひま掛けの焼き海苔など。

まるにひさだしょうてん

V. 丸二久田商店

「売りはイケメン息子！」とご主人。全国
幅広い鮮魚が自慢。深海魚なども。

うみのだいい

W. 海のダイア

新鮮な魚介類をお値打ちに楽しめる店。
賑やかな劇場をイメージした居酒屋。

うおげんしょうてん

X. 魚源食堂

家庭的な手作りおかずが並ぶ市場内の
食堂。好きなメニューをチョイス。

削り立ての枕崎産の
カツオ節！ふわふわでいい
香り。削る厚さ、ブレンドなど、
使い道に合わせた削り節を
ご提案。お店の方にアドバイ
スを求めてください

MAP: Q



時間を掛けて育て
られる丸ナス。ふつうのナス
との違いは中身が詰まった
果肉！じっくり火を入れた
調理をするとトロトロに

MAP: I



ごはんに、
味噌汁、おかず。
好きな
選んでね～

MAP: J



なんとここに
あるのはすべて
ズッキーニ

MAP: I



出入り口

「いつもお店の
買い出しに来てます」
と竹龍がキマッて
いる飲食店のご主人

豊富なオイルやビネ
ガーなど、名古屋で手に入
るのはここだけという
品物も多い。「洋食をトー
タルにサポート」と店主

MAP: M



知る人ぞ知る
「ラカン」のハト。
通年手に入る

MAP: M



出入り口



目にも留まらぬ早業は
必見！見事な技でさばか
れるアナゴは、煮るも焼くも
よし、ふわふわの仕上がりに。
旬は梅雨どき

MAP: T



総合市場で
唯一の
花屋

たくさん
おまけの花を
つけて
もらっちゃた

市場と言えば新鮮な
「魚介類」！一言でいっても、
産地、種類など、その個性は豊か。
はしり、旬、なごりの季節の表情も。
また、カマや頭肉、テール、中落ち
など色々な部分に出会える
ことも。ぜひ店舗を
のぞいてみて

