

<報道発表資料>
(経済同時)

令和7年7月4日
京都市産業観光局中央卸売市場第一市場

徳島の活ハモまつり開催

京都市中央卸売市場では、京の夏を彩る代表的な伝統食材「ハモ」の主産地である徳島県と連携し、「徳島の活ハモ」の消費拡大と認知度向上に取り組んでいます。

今年も、本市場内「京・朱雀すし市場」において、恒例の「徳島の活ハモまつり」を開催します。

徳島県産のハモは、しっかりとした身とほどよく脂がのった上品な味が特徴で、夏の京料理に欠かすことのできない食材です。これから最も美味しくなる時期を迎えます。

【「京・朱雀 すし市場」での開催概要】

- 日時 令和7年7月12日（土）、13日（日）<2日間限定>
- 場所 京・朱雀すし市場（京都市中央卸売市場内 七条通千本松上る）
（電話：075-321-4418）
※営業時間 午前10時30分～午後9時（但し、午後3時～午後5時は休み）
- 内容
 - （1） 徳島の活ハモを使った「おとし」を無料提供
（食事をしていただいた方 先着100名様（両日））
 - （2） 徳島の活ハモ特別メニューを用意（おとし、にぎり、天ぷら等）
- 本事業の主催者等
 - 主催 京都水産協会
 - 共催 徳島県・京都市
 - 協力 京・朱雀すし市場、徳島県水産物ブランド推進協議会

<ハモのおとし>

鰯（ハモ）を骨切りし、湯引きした料理



（イメージ）

<徳島県水産物ブランド推進協議会について>

徳島県産水産物の消費拡大と認知度の向上を図るために令和6年5月に設立。

（一財）徳島県観光協会、徳島県旅館ホテル生活衛生同業組合、徳島県料理業生活衛生同業組合、徳島市中央卸売市場関係者、徳島県漁業協同組合連合会で組織。

<お問合せ先>

京都市産業観光局中央卸売市場第一市場

電話：075-312-6564