



東海の台所・プロが集まる美味市場

全国でも珍しく、都心の一等地にある柳橋中央市場。ビジネスマンで溢れる名古屋のビル群の狭間にあり、早朝には新鮮な食材が集まり、多くの市場関係者が行き交います。やがて仕事を終えた市場の通路にはテーブルや椅子が並べられ、市場めしを楽しむ人々にぎわいます。

市場をめぐる時のワンポイントアドバイス

- 朝8時以降、土曜日がねらい目
- おすすめ食材など、まずは聞いてみよう
- 市場はプロの仕事場、プロ優先の気遣いを
- 車両や人の動きに注意しよう

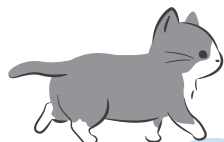
PR動画も
チェック！



『行ってみよう』柳橋中央市場

動画では、市場の魅力や歩き方・買い方、美味しく食べられる調理法などを紹介しています。

市場で働く人たちに聞いた！柳橋の魅力



その1 国内外から新鮮で美味しい食材が大集結！

「東海の台所」と称される柳橋中央市場。国内外のブランド食材はもちろん、海外からのおいしい食材も集まり、また“地もの”の品ぞろえにも自信あり。伊勢湾・三河湾に近く、三重・岐阜・長野・静岡といったトップクラスの生産地に囲まれているため、良質な地ものが集まります。また、場内には飲食店も多く、市場の食材をふんだんに使った市場めしが人気です。



「獲れたての魚が並んでいるから、鮮度はバッチリ。その日のとびっきりいいものだけが、この柳橋に並びます」(魚勝・犬飼清和さん) MAP 11

その2 プロも認める高品質・高鮮度の食材を一般客が買える！



柳橋中央市場は、東海3県の高品質・高鮮度の食材を扱う飲食店のプロの料理人が毎朝買い出しに来るところで、一般客もプロと同じように利用できる民間市場。ここでは、レストランや料亭で出されるような珍しくて高級な食材を少量から購入することができます。

「最もにぎわうのは、年末に行われる歳末大売出し。大勢の一般客が、お目当ての高級食材を求めて、争奪戦を繰り広げる様子は、柳橋の冬の風物詩になっています」(名促・水戸愛樹さん) MAP 12



その3 とびっきりのおすすめを教えてください！

市場では、商品説明がないものが多いため、気になるものがあれば、店の人に声をかけて尋ねてみよう。その時々のおすすめ品を教えてください。



「気軽に“おすすめある？”って聞いてみてください。腹出しや切身のカットもできますよ」(一寿々・鈴木貴統さん) MAP 13

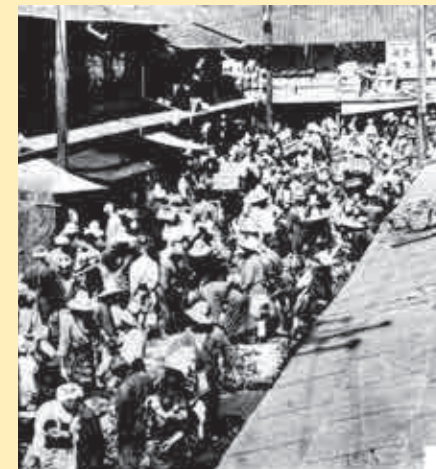
History

柳橋中央市場のなりたち

いくつもの店が立ち、人が集まり、市場となった

明治の後期、この地域に自然発生的に生まれた万物問屋をまとめた形で開設されたのが柳橋中央市場の始まりとされます。

「活魚と共に百年」という言葉に象徴され、およそ一世紀に渡る歴史を有します。現在、約130店舗を擁し、全国でも珍しく都心部一等地に立地し、全国最大級の規模を誇る民間中央市場としてにぎわっています。



名古屋市鶴舞中央図書館所蔵

市場の
1日

4:00~



せり落とされた魚が運び込まれる

6:00~



買い出し人が集まり最も活気づく時

8:00~



一般客も参戦

10:00~



小売店はそろそろ店仕舞

12:00~



協力:地魚食堂てるてる
昼はランチが大人気

18:00~



協力:ドメ
夜は美味しい肴で乾杯