

新鮮、極品市場美食大公開

為您介紹柳橋周邊的精選美味料理！
快來發現您最愛的市場美食吧！



拉麵 (大河)

MAP 1

從清晨開始就能吃到的市場拉麵。醬油基底湯頭搭配直麵條的正宗拉麵，一吃就上癮的好味道。



飯糰 (Masa飯糰)

MAP 4

可以從10多種餡料中選擇，品嚐精心製作的手工飯糰。香脆可口的炸雞也很值得推薦。



壽司 (柳橋Kitaro場內)

MAP 7

利用市場上新鮮魚類製作的正宗江戶前壽司。除了生魚片外，還會以炙、烤、煮、蒸等多種烹調方式，充分引出食材的美味。



炸豬排丼 (Wada泉)

MAP 2

豬肉層層疊加，形成獨特的棒狀炸豬排。祕傳的醬油醬汁更是極品。是只有這裡才吃得到的炸豬排丼。



蕎麥麵 (Sarashina)

MAP 5

蔥花、魚板和鰹魚片等簡單食材組成的蕎麥麵。鰹魚高湯的香氣與濃郁的湯汁，讓人一吃就停不下來。



海鮮丼 (地魚食堂TERU TERU)

MAP 3

海鮮丼食材，以在南知多豐濱漁港捕撈的新鮮當地魚類為主。豐富的海鮮配料讓人食指大動。



紅蝦綜合丼 (Sakana Factory)

MAP 6

在口感、味道和食用方式上都極為講究的紅蝦綜合蓋飯。與特製的芝麻醬是最佳拍檔。最後再淋上鰹魚高湯，作為完美收尾。



柳橋啤酒花園 (夏季)
火鍋花園 (冬季)

MAP 9

從市場直接進貨，擁有引以為傲的豐富品項與新鮮度。夏天提供燒烤，冬天則有火鍋吃到飽。從活魚、鮮魚、生魚片到肉類、有機蔬菜等精選食材，都能夠盡情品嚐。



柳橋中央市場DATA

名古屋市中村區名站四丁目

【營業時間】●商品銷售 清晨～約10:00
●餐飲 清晨～約22:00
(營業結束時間依店鋪而異)

【休市日】星期日、節假日 (部分除外)，星期三不定期休息

【交通方式】●從JR、名鐵、近鐵、地下鐵「名古屋」站
向東步行5分鐘
●從地下鐵櫻通線「國際中心」站
向西南步行3分鐘

※除了Marunaka停車場以外，附近還有其他停車場，但數量有限，請盡量乘坐公共交通工具。

在名古屋市，為迎接磁浮列車開通，名古屋站周邊地區正在進行發揮當地多元資源的城市發展，而包括市場在內的柳橋周邊的城市發展，便屬於其中的一環。為了廣泛傳達市場的魅力，因此我們與當地居民攜手，製作出這充滿魅力的柳橋周邊導覽手冊。

合作單位：柳橋中央市場自治統制會 (洽詢 052-581-8111) 發行單位：名古屋市 住宅都市局 磁浮列車相關與名古屋站周邊開發推進課

※所載內容為截至2025年5月的資訊。資訊可能會有所變動，敬請見諒。 ※請勿擅自複製或轉載所載插圖及圖片等。

2025年5月發行

從名古屋車站

步行約

5分鐘



在東海地區的廚房，
品嚐職人級的美味！



柳橋中央市場 導覽手冊

yanagibashi central market guide book

完全

新鮮！美味！
連稀有食材也買得到？！

使用當季食材的
極品午餐？！



東海地區的廚房，職人聚集的美食市場

全國罕見，位於市中心黃金地段的柳橋中央市場。坐落在滿是商務人士的名古屋高樓大廈之間，清晨時分，許多新鮮食材都會匯集於此，也會有許多市場相關人士穿梭其中。等到工作結束，市場的通道就會被擺上桌椅，人們在此享受市場美食，帶來熱絡的氣氛。

請在市場工作的人們分享！柳橋的魅力

魅力

1

來自國內外的新鮮美味食材大集合！

柳橋中央市場，被譽為「東海地區的廚房」，不僅匯集了國內外的知名食材，還有來自海外的美味食材，對於「本地食材」的品項陣容也是自信滿滿。由於靠近伊勢灣與三河灣，周圍也環繞著三重、岐阜、長野、靜岡等頂級生產地，因此能夠匯集十分優質的當地食材。此外，市場內也有許多餐廳，提供使用市場豐富食材製作的市場美食，深受喜愛。



「因為賣的都是剛捕撈的魚，所以鮮度絕對有保證。只有當天最好的食材，才會在這柳橋市場上架。」（魚勝・犬飼清和先生）



魅力

2

職人都稱讚的高品質、高鮮度食材，一般顧客也能購買！



柳橋中央市場屬於民營市場，東海地區三縣內使用高品質、高鮮度食材的餐飲店，他們的專業廚師每天早上都會來到這裡採購，不過一般顧客也同樣能像這些專家一樣來這裡採買。餐廳或料亭中才會提供的珍貴高級食材，在這裡都能從少量開始購買。

「年底舉行的歲末大促銷是最熱鬧的。許多一般顧客會為了搶購相中的高級食材，展開激烈的爭奪戰，這一幕已經成為柳橋冬天的應景畫面了。」（名促・水戸愛樹小姐）



魅力

3

能給您最棒的建議！

在市場裡，許多商品沒有附上詳細說明，所以如果有感興趣的，不妨主動向店家詢問。他們會告訴你當時最推薦的商品。



「請隨時問我們：『有什麼推薦的嗎？』不管是清理魚腹或是魚肉切片，都可以為您服務。」（一壽壽・鈴木貴統先生）



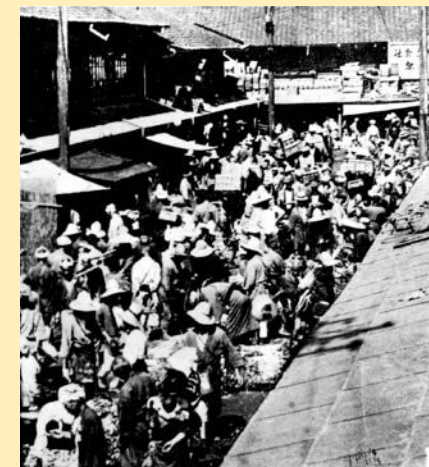
History

柳橋中央市場的起源

多家商店相繼開設，吸引人潮聚集，最終形成了市場

據認為，在明治後期，這個地區自然發展出了各種批發商店，後來便集合成立了柳橋中央市場。

正如「與活魚共度百年」這句話所象徵，擁有了大約一世紀的歷史。目前設有約130家店鋪，並且全國罕見的，位於市中心黃金地段，是全國最大規模的民間中央市場，熱鬧非凡。



名古屋市鶴舞中央圖書館收藏

市場的一天

4:00~



拍賣成交的魚被運送過來

6:00~



買家聚集，最熱鬧的時刻

8:00~



一般顧客也來共襄盛舉

10:00~



零售店差不多要打烊了

12:00~



協助：地魚食堂TERU TERU
午餐非常受歡迎



18:00~



協助：Dome
晚餐就以美酒配佳餚



愛知 & 全國的極度美味食材

柳橋中央市場一年四季都匯集了來自國內外的頂級食材！
以下將介紹市場內工作人員推薦的精選食材。

無比新鮮！愛知特產

真鯛 (推薦時期 春・秋)

春天捕獲的真鯛被稱為「櫻鯛」，而在深秋到冬季捕獲的真鯛則稱為「紅葉鯛」，這時期的真鯛油脂豐富，特別推薦品嚐。



協助：Kaneko



協助：三矢水産

紅甘鯛

(推薦時期 秋～春)

京料理中不可或缺的高級魚。魚肉柔軟，帶有濃郁的甜味，但因為水分多且容易崩散，所以建議先做成一夜干或撒鹽脫水後再進行烹調。



辻 直希先生



渥美頂級RAS鮭魚

養殖鮭魚通常會使用含抗生素的飼料和藥劑，但這款鮭魚成長於渥美半島的循環濾水養殖廠中，是完全不使用藥物的自信之作。連大型航空公司的頭等艙也都使用。



協助：辻喜



協助：相生屋

比目魚 (推薦時期 冬)

在白肉魚中，是與真鯛並列的高級魚。肉質淡雅、味道細膩。來自三河灣和伊勢灣的新鮮比目魚在此匯聚。



相川 大知先生

牛角江珧蛤(牛角蛤)

(推薦時期 冬～初夏)

貝柱比扇貝還要大，是著名的珍貴高級食材。富有口感，甜味與鮮味濃郁，深受美食家的喜愛。



協助：Kanedai



大蛤蜊

(推薦時期 春)

約10公分的大型雙殼貝，以日間賀島產特別著名。肉質具彈性，富有濃郁的鮮味，相當美味，建議烤或炸後食用。

協助：魚半

虎河豚

(推薦時期 冬)

冬季美味的王者——虎河豚，從10月到2月期間透過延繩漁業捕撈。緊實的魚肉充滿鮮美的滋味，無論是生魚片、火鍋或天婦羅等，各種料理都非常適合。



協助：中京丸

車蝦

(推薦時期 夏・秋)

愛知縣產的車蝦皆為天然捕撈。牠們在內灣成長，當成長後會移動到外海，因此體型較大且肉質鮮美。



協助：九十竹内



協助：小貝商店

梭子蟹 (Gazami)

(推薦時期 春・秋)

秋天的漁獲量最多，是肉質飽滿、美味的盛產季。春天則是雌蟹儲存卵子的季節，也非常鮮美可口。

不能錯過！全國各地美食

黑鮪魚

黑鮪魚被譽為「鮪魚之王」，是最高級的品種。口感綿密甘甜，濃郁又鮮美，滋味豐富飽滿。



石川 琢也先生

協助：大伸

吉次魚

在高級魚市場上，可分為東北的吉次魚、西部的喉黑魚兩大代表。這類白肉魚富含脂肪，能帶來入口即化的味覺享受。



協助：山哲商店



山田 昌幸先生

番茄

主要販售以愛知縣產為主的精選高級番茄。甜度高、美味驚人，一吃就會愛上。



近藤 清己先生

海苔

我們提供的海苔，是從全國各地受歡迎的漁會精選而出，能根據不同用途選擇。一般消費者也可以購買到高級壽司店使用的海苔。

昆布

這裡有齊全的北海道產昆布，包括真昆布、羅白昆布和日高昆布等多種類型。可以讓您製作出香氣獨特、風味濃郁，與平常不同的美味昆布高湯。



協助：木村昆布

還有許多其他魅力十足的商店！

玉子燒

從清晨2點開始煎製的名古屋卷。



協助：右大臣

魚漿製品

現做的魚漿製品，只買一個也沒問題。



協助：大島商店

家常菜

自家工廠每天手工製作80種產品。



協助：玉三屋食品

進口食材

懂得品味的美食達人專屬進口食材店。



協助：Taichi

和菓子

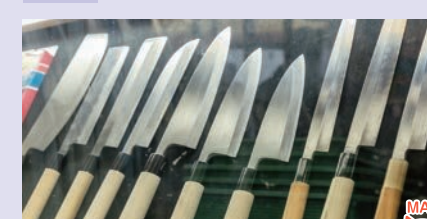
嚴選素材的手工和菓子，以批發價格販售。



協助：里雀

廚具

從專業刀具到廚房器具皆有。



協助：丸五刀具店

不容錯過的商店
多不勝數！

柳橋中央市場區域地圖

- | | | |
|----|----|------|
| 鮮魚 | 肉類 | 飲食 |
| 乾貨 | 雜貨 | 加工食品 |
| 花 | 蔬果 | 其他 |



※所載內容為截至2025年5月的資訊。
最新資訊請查詢市場、商店等的網頁。
※營業時間因店鋪而異。



- 二樓**
- 義大利酒吧Parceggio
 - 小島鐵板小餐館
 - 家常料理HACHI.
 - Kage山

- 屋頂**
- 柳橋啤酒花園 (夏季)
 - 火鍋花園 (冬季)

9

Marunaka食品中心 本館



名古屋 綜合市場

