



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
6/27	6/28	6/29	6/30	7/1	7/2	7/3 ※8時-13時まで営業
4	5	6	7	8	9	10 ※8時-13時まで営業
11	12	13	14	15	16	17 ※8時-13時まで営業
18	19	20	21	22	23 天神祭withハモ	24 ※8時-13時まで営業
25	26	27	28	29	30	31 ※8時-13時まで営業

イベント情報

天神祭をハモと共に祝おう～祝(いお)うて三度パンパンパン～

関西の夏の味覚であり、夏祭りのご馳走になく
てはならないもののひとつが『ハモ』です。お
魚屋さんかぎやでは、熊本天草より直送の『黄
金のハモ』が店頭に並ぶ前に完売状態になっ
ております。「本当は沢山のお客様におうちで美
味しいハモを食べていただきたい！」
天神祭のこの日はいつもより沢山のハモを仕入
れ、チーム一丸となって開き骨切りまで頑張り
ます！是非今年の天神祭は美味しいハモを食
べてください



※各日数量限定、なくなり次第終了です。
期間：7月23日(土)

旬情報 岩牡蠣



夏が旬の岩牡蠣は『夏牡蠣』とも呼ばれ、冬から春が旬の真牡蠣よりゆっくり大きく成長します。お魚屋さんかぎやでは京都伊根の岩牡蠣『夏珠(なつみ)』を生産者様から直接送って頂いています。丹精込めて4年もの時間をかけゆっくり育てた岩牡蠣は、伊根湾内の綺麗な水で天然と変わらない環境で育ちながらも、人の手によって丁寧に並べられ牡蠣1つ1つが栄養分をしっかり吸収し蓄えることでプリプリで美味しい牡蠣に仕上がっています。是非食べてみてくださいねー！

その他不定期イベントも開催！
詳しくはウェブサイトをチェック

