

# 株式会社小田急レストランシステム



いまがわ食堂

三浦漁港直卸

【名物！ごまさば丼】関東では珍しい、鯖を生で食べられる海鮮料理専門店です。

『いまがわ食堂』は、「EAT LOCAL＝地元の旬を食べる」というコンセプトのもと、三浦半島の漁港で水揚げされた鮮魚を市場から直送することで、新鮮で高品質な魚料理を提供する海鮮定食専門店です。

通常は生食が難しいとされる鯖も、漁港での直接買付けと迅速な加工、独自の冷凍技術により、安全かつ鮮度の高い状態でご提供。刺身や名物の「ごまさば丼」として、さば本来の旨みと豊かな味わいをお楽しみいただけます。

地域の水産資源の魅力発信と、日常の食事を通じて魚の美味しさと価値を身近に感じていただける店舗を目指しています。

<https://www.odakyu-restaurant.jp/shop/imagawashokudou/list.html>

いまがわ食堂こだわり

三浦漁港直送

鮮度と味を維持し、獲れたての魚を、目利きが通う「港から水揚げされた鮮魚を生まれ育った地元のことを熟知したプロが、長年の経験を活かし、市場に流通される前に先取り。そして特殊技術『凍眠』を使用し、アニマルストレスを軽減させ鮮度を維持した新鮮・安心の魚を店舗に届けています。市場を介さないからこずできるコストパフォーマンスを実現。

なんで三浦の魚は美味しいの？

東京湾の入り口にササビを打ち込んだようになり、定着した三浦半島。周囲の自然環境により、東京湾は魚の宝庫となりつつあります。その宝庫の奥深くに、三浦半島の漁港があります。『漁港直送』で獲れたての鮮魚は、新鮮なままに届けています。

三浦半島

