

<添付資料 2>

「江戸前場下町」店舗リスト

豊洲場下町(フードホール棟)

店名	ヨミガナ	概要
うどん おにやんま 豊洲店	ウドンオニヤンマ トヨステン	日本が誇る最強のファストフード＝うどん、をコンセプトに旨いうどんを安く出すことにこだわったお店です。
市場海鮮焼き 海味「うまみ」	シジョウカイセンヤキ ウマミ	市場直送の新鮮魚介を味わえる海鮮焼きレストラン。全国津々浦々の四季の味覚が集まる豊洲で、目利きのプロと連携し、厳選した食材を毎日仕入れています。鮮度抜群だからこそシンプルに素材本来の旨味を贅沢に味わえます。店内は全室個室仕様。ご家族でもゆっくりお寛ぎ頂けます。日本の「うまみ」がすべて詰まった市場海鮮焼きをぜひご賞味ください。
WILD KINGDOM TOYOSU	ワイルドキングダムトヨス	ワイルドビーチ、マジックビーチ、ワイルドマジックなど東京のBBQシーンをリードするリクリエーションズが豊洲市場と連動した「直送素材」を自由に持ち込み楽しめる最新「シーフードバーベキュー」スポットをプロデュース。
ねいろ屋	ネイロヤ	厳選された食材を使用し、インパクトよりやさしさを大切に、らーめんを作っています。素材を活かしシンプルかつ唯一無二の味を求め常に味を磨いています。
鈴富	スズミ	豊洲市場の鮪仲卸【鈴富】直営の江戸前寿司店です。美味しい物をより美味しく召し上がって戴く為、熟練職人ならではの手握り技で四季の豊かさを感じる新鮮な「旬」のネタを一貫一貫握り季節を感じる魅力ある握り寿司・丼をご提供します。
つきち神楽寿司 豊洲場外店	ツキチカグラズシ トヨスジョウガイテン	天然赤酢使用の、昔ながらの本格江戸前寿司のお店です。当店の独自製法で作られたまるやかで香り高い江戸前伝統の「赤しやり」と、旬のネタの組み合わせをお楽しみください。
寿司菜	スッシーナ	高級ネタのお寿司をもっと気軽に楽しんでいただく寿司店です。豊洲市場の目利きが厳選した逸品をぜひご堪能ください。
炭火烧専門食処 白銀屋 豊洲分店	スミビヤキセンモンシヨク ドコロ シロガネヤ トヨスブンテン	素材の旨さに、唸るようにお酒が飲みたくなる。食堂・居酒屋としても使えるお店です。大満足価格で「素材」、「ボリューム」に対してのこだわり。高級素材をお腹一杯召し上がれ！
北斎茶房	ホクサイサボウ	生前、餅と甘味をこよなく好んで食したといわれる葛飾北斎の生誕の地に本店を構える「北斎茶房」。日本で古来より親しまれている和菓子や甘味を、最高級小豆や大粒小豆「豊祝」、「滋賀羽二重糯」等こだわりの国産食材を惜しみなく使用し、職人がひとつひとつ想いを込めて丁寧に「手作り」にてご提供します。また、春夏秋冬で様々な甘味をご用意していますので、季節の甘味をぜひご賞味ください。
ガーデンスタンド 場下町茶寮	ガーデンスタンド ジョウカマチサリョウ	日本が誇る伝統のひとつである抹茶を居心地の良い空間でご提供いたします。古くから愛されてきた味と香りを江戸前場下町でゆっくり・じっくりお楽しみください。

市場小路(マルシェ棟)

店名	ヨミガナ	概要
築地海鮮丼 大江戸 場下町スタイル	ツジジカイセンドン オオエド ジョウカマチスタイル	豊洲市場の新鮮食材をそのまま海鮮丼に！新鮮食材を高品質のまま、よりお手ごろな価格でスピーディにご提供いたします。創業百余年で培われた技、豊洲ならではの食材の鮮度、厳選された食材をぜひお楽しみください。
みやげ処 豊洲 ICHIBAN	ミヤゲドコロ トヨスイチバン	江戸前場下町で唯一のおみやげ専門店。市場や江戸の活気をイメージした屋台風の仕器・棚でデザインされた店内で、多数のお土産を取り揃えています。
和田久 豊洲場下町店	ワダキユウ トヨスジョウカマチテン	創業95年のだしの専門店。天日干し、うま味にこだわった鰹節を HACCP 認定工場で作っています。安心・安全・良品質をモットーに国内はもとより海外にも輸出され、多くの一流調理師の方々から支持されています。
山茂マルシェ	ヤマシゲマルシェ	豊洲市場に入荷する塩干物を中心として、おいしい珍味を一般の方々でもお求めやすい小分けパックで販売します。
杉本刃物 豊洲店	スギモトハモノ トヨステン	杉本の伝統刃物鍛錬技術を現在も継承し、独自のデザインと製法で造る老舗刃物店。その切れ味は国内に限らず海外でも人気を博しています。購入後のアフターサービスも大切にし、即日での研ぎなおしや研ぎ方教室も行っております。
にしかわ	ニシカワ	1935年創業の老舗果物問屋が作る、こだわりのスイーツ専門店。日本全国から豊洲に集まるフルーツを目利きが厳選。産地と旬にこだわったフルーツを老舗果物問屋がベストな食べ方でご提供します。
佃宝	ツクホウ	無添加にこだわった老舗佃煮店。素材を活かした本物の味をご賞味ください。
吉岡屋	ヨシオカヤ	「いつでも気軽に漬物を！」をモットーに、築地・豊洲で培った厳選力で、上質な漬物を取り揃えています。
吟海	ギンミ	“おいしいしあわせ”をコンセプトに、旬の魚、鮮度、製法にこだわった商品をお届けする鮮魚加工品店。築地から豊洲へと受け継がれた魚河岸の伝統、情報力、目利きの力を生かし、生産者、産地の皆様と連携した商品をお客様にご提供します。
本まぐろ直売所	ホンマグロチヨクバイジヨ	豊洲市場で仕入れをした上質なまぐろの販売をしています。まぐろの希少部位を、お手ごろな価格で提供します。上質なまぐろをふんだんに使ったロール寿司やスーブもぜひご賞味ください。
海の幸 福笑	ウミノサチ フクワライ	市場直送の海の幸を季節ごとの旬な食材を使用して様々なメニューで楽しむ食べ歩きグルメ。第一弾は「うみのおでん」。名代「七福」は、海老、帆立、蛤、お餅など7種の具材が詰まった巾着おでん。蛤や市場のこだわりの素材で丁寧に取ったオリジナルおでん出汁は、おでんだけでなく、日本酒を割った「出汁割り酒」として日本酒カウンターでお楽しみいただけます。