



おかげさまで一周年

浜の駅 松川浦

●問い合わせ先 農林水産課 (☎ 37-2152)

復興のシンボル 観光の拠点

観光拠点のほか、風評払しょくや復興のシンボル、市民の台所として整備された相馬復興市民市場「浜の駅松川浦」は、昨年10月25日にグランドオープン。

おかげさまで、一周年を迎えました。

オープン以来、県内外から21万6、895人（9月末時点レジカウント）が来店。観光客などに相馬の農水産物のおいしさをPRしてきました。浜の駅松川浦を中心として周辺の飲食店などを観光客が



食堂「くあせつと」も人気

施設情報

- 所在地 尾浜字追川 196 (旧ポートセンター跡地、相馬双葉漁業協同組合の南西)
- 営業時間
 - ▽売場= 9時～17時
 - ※4月～9月は18時まで。
 - ▽食堂= 11時～14時30分 (ラストオーダー)
 - ※土・日曜日、祝日は10時30分から。
- 定休日 1月1日～2日
- 問い合わせ先 浜の駅松川浦 (☎ 32-1585)
- 駐車台数 約120台
- アクセス



※来店時は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、マスク着用などの感染予防に協力ください。

周遊し、かつての浜のにぎわいが戻りつつあります。浜の駅松川浦は、原釜港で水揚げされた新鮮な魚介類だけでなく、東北・北海道各地から取り寄せた海産物、地元の新鮮な野菜、本市と交流のある市町村自慢の地域商品、相馬ブランド認証品などを取りそろえ、訪れる方の目と舌を楽しませていきます。今後は、地元産品の出品者を増やし、より豊富な品ぞろえで、ますます「市民の台所」として活用されることを目指していきます。



原釜港で水揚げされた魚介類などを販売

相馬のさまざまな魅力を発信中！

より良い商品を取りそろえるだけでなく、市民の皆さんにも、観光で訪れた方にも「相馬って面白い！」と思ってもらえるよう、次のような取り組みを行っています！



店内にフリーペーパー「相馬のお魚攻略本」と「そうまおさかなマガジン」を設置。旬の魚カレンダー、さばき方、レシピなどを掲載しています。

フリーペーパー

まちナビカード

店内に、市街地（37店舗）と松川浦周辺（29店舗）に分け、割引クーポンとなるカードを掲示し、観光客の市内周遊を図っています。市民の皆さんもぜひ利用ください。



店長からひとこと



常世田隆店長

市民の台所としてもっと活用いただけるよう、10月から三枚おろしや切り身などにさばくサービスを開始しました。不定期ではありますが、これまで丸魚での販売だった鮮魚コーナーがさらに利用しやすくなります。

また、毎週木曜日は「おさかなの日」です。海産物がお求めやすくなりますので、ぜひ来店ください。

浜の駅松川浦は、地元産品の新規出品者を募集しています。詳細は浜の駅松川浦（☎ 32-1585）にお問い合わせください。

お魚攻略本、おさかなマガジンでも、少しでも多くの方が相馬の魚のファンになってもらえるようなデザインにこだわりました。

【遠藤さんのコメント】
看板下部に配した「青海波（せいがいは）」は、どこまでも続く波のように幸せが続いてほしい、という願いが込められた伝統和柄。和柄を使いつつ、若い世代の方にも親しみを持ってもらえるデザインを目指しました。



遠藤智哉さん

浜の駅松川浦の目印といえば正面の大きな看板。看板やお魚攻略本、おさかなマガジンのデザインに携わっているのは市内在住のデザイナー 遠藤智哉さんです。

もっと知りたい♪
浜の駅松川浦のひみつ



青海波（せいがいは）

この看板が目印

