

新鮮・絶品市場めしをご紹介

柳橋界隈の美味しいグルメを一部ご紹介！
お気に入りの市場めしをみつけよう！

ラーメン（大河）^{MAP 1}

早朝から食べられる市場ラーメン。醤油ベースのスープにストレート麺の正統派ラーメンはくせになる味です。

きしめん（さらしな）^{MAP 6}

きしめん（さらしな）^{MAP 6}

ねぎ、かまぼこ、鰹節のシンプルなきしめん。カツオ出汁の香りと、濃いめのおつゆに箸がとまりません。

かつ丼（わだ泉）^{MAP 2}

豚肉をミルフィーユ状に重ね合わせてつくられる独特の棒状カツ。門外不出の醤油ダレは絶品。他にはないカツ丼です。

赤海老かやく丼（サカナファクトリー）^{MAP 7}

赤海老かやく丼（サカナファクトリー）^{MAP 7}

食感、味、食べ方全てにこだわった赤海老かやく丼。特製のごまだれが相性抜群です。締めには鯛出汁をかけて。

海鮮丼（地魚食堂てるてる）^{MAP 3}

南知多の豊浜漁港で水揚げされた新鮮な地魚中心の海鮮丼。ボリューム満点のネタに心躍ります。

寿司（柳橋きたろう場内）^{MAP 8}

寿司（柳橋きたろう場内）^{MAP 8}

市場に集まる新鮮な魚を活かした本格江戸前寿司。生はもちろん、炙る、焼く、煮る、蒸すなど様々な調理法で素材のよさを引き出します。

うなぎ料理（うな祥）^{MAP 4}

テイクアウト専門の鰻屋さん。昭和27年創業鰻問屋の職人が選ぶその時期一番美味しい鰻を、こだわりのタレと炭火で贅沢に焼き上げています。

海鮮料理（魚柳）^{MAP 9}

海鮮料理（魚柳）^{MAP 9}

市場から仕入れた鮮度抜群の海鮮を提供。お刺身はもちろんのこと、素材の味を引き立てる薫焼きもおすすめ。お酒がすすみます。

おにぎり（おにぎりまさ）^{MAP 5}

こだわりの手造りおにぎりを10種類以上の具から選ぶことができます。カリッと香ばしい唐揚げもおすすめ。

柳橋ビアガーデン（夏）^{MAP 10}

柳橋ビアガーデン（夏）^{MAP 10}

市場直結だからできる品揃えと鮮度が自慢。夏はバーベキュー、冬は鍋の食べ放題。活魚・鮮魚・お刺身から肉類・有機野菜など、厳選された食材を堪能できます。



柳橋中央市場DATA

名古屋市中村区名駅4丁目

【営業時間】●物販 早朝～10：00ごろ
●飲食 早朝～22：00ごろ
（閉店時間は店舗によって異なります）

【休市日】日曜日・祝祭日（一部除く）水曜日は不定休

【アクセス】●JR・名鉄・近鉄・地下鉄「名古屋」駅より東へ徒歩5分
●地下鉄桜通線「国際センター」駅より南西に徒歩3分

※マルナカパーキングのほか、近隣にも駐車場がありますが、数に限りがあるため、できるだけ公共交通機関でお越しください。

名古屋市では、リニア開業に向けた名古屋駅周辺地区にある多彩な地域資源を活かしたまちづくりの一環として、市場を含めた柳橋界隈のまちづくりを進めています。市場の魅力を幅広く発信するため、地域の方々と連携して柳橋界隈の魅力あふれるガイドブックを作成しました。

協力：柳橋中央市場自治統制会（お問合せ 052-581-8111）発行：名古屋市 住宅都市局 リニア関連・名駅周辺開発推進課

※掲載情報は令和7年3月時点のものとなっております。情報が変更されている場合がございますのでご了承ください。※掲載しているイラストや画像等の無断複製・転載などはご遠慮ください。

令和7年3月発行

名古屋駅から
徒歩約
5分

東海の台所で
プロの味食べてみて！

柳橋中央市場 完全ガイドブック

yanagibashi central market guide book

新鮮！美味しい！
珍しい食材も手に入る？！

旬の食材を使った
絶品ランチ？！



東海の台所・プロが集まる美味市場

全国でも珍しく、都心の一等地にある柳橋中央市場。ビジネスマンで溢れる名古屋のビル群の狭間にあり、早朝には新鮮な食材が集まり、多くの市場関係者が行き交います。やがて仕事を終えた市場の通路にはテーブルや椅子が並べられ、市場めしを楽しむ人々にぎわいます。

市場をめぐる時のワンポイントアドバイス

- 朝8時以降、土曜日がねらい目
- おすすめ食材など、まずは聞いてみよう
- 市場はプロの仕事場、プロ優先の気遣いを
- 車両や人の動きに注意しよう

PR動画も
チェック！



『行ってみよう』柳橋中央市場

動画では、市場の魅力や歩き方・買い方、美味しく食べられる調理法などを紹介しています。

市場で働く人たちに聞いた！柳橋の魅力



その1 国内外から新鮮で美味しい食材が大集結！

「東海の台所」と称される柳橋中央市場。国内外のブランド食材はもちろん、海外からのおいしい食材も集まり、また“地もの”の品ぞろえにも自信あり。伊勢湾・三河湾に近く、三重・岐阜・長野・静岡といったトップクラスの生産地に囲まれているため、良質な地ものが集まります。また、場内には飲食店も多く、市場の食材をふんだんに使った市場めしが人気です。



「獲れたての魚が並んでいるから、鮮度はバッチリ。その日のとびっきりいいものだけが、この柳橋に並びます」(魚勝・犬飼清和さん) MAP 11

その2 プロも認める高品質・高鮮度の食材を一般客が買える！



柳橋中央市場は、東海3県の高品質・高鮮度の食材を扱う飲食店のプロの料理人が毎朝買い出しに来るところで、一般客もプロと同じように利用できる民間市場。ここでは、レストランや料亭で出されるような珍しくて高級な食材を少量から購入することができます。

「最もにぎわうのは、年末に行われる歳末大売出し。大勢の一般客が、お目当ての高級食材を求めて、争奪戦を繰り広げる様子は、柳橋の冬の風物詩になっています」(名促・水戸愛樹さん) MAP 12



その3 とびっきりのおすすめを教えてください！

市場では、商品説明がないものが多いため、気になるものがあれば、店の人に声をかけて尋ねてみよう。その時々のおすすめ品を教えてください。



「気軽に“おすすめある？”って聞いてみてください。腹出しや切身のカットもできますよ」(一寿々・鈴木貴統さん) MAP 13

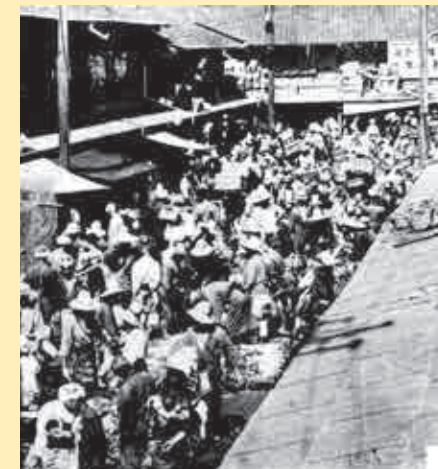
History

柳橋中央市場のなりたち

いくつもの店が立ち、人が集まり、市場となった

明治の後期、この地域に自然発生的に生まれた万物問屋をまとめた形で開設されたのが柳橋中央市場の始まりとされます。

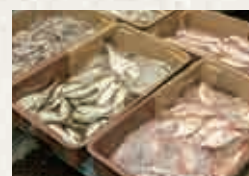
「活魚と共に百年」という言葉に象徴され、およそ一世紀に渡る歴史を有します。現在、約130店舗を擁し、全国でも珍しく都心部一等地に立地し、全国最大級の規模を誇る民間中央市場としてにぎわっています。



名古屋市鶴舞中央図書館所蔵

市場の
1日

4:00~



せり落とされた魚が運び込まれる

6:00~



買い出し人が集まり最も活気づく時

8:00~



一般客も参戦

10:00~



小売店はそろそろ店仕舞

12:00~



協力:地魚食堂てるてる
昼はランチが大人気

18:00~



協力:ドメ
夜は美味しい肴で乾杯

市場の
プロが選んだ

あいち&全国の美味すぎ食材

柳橋中央市場には一年中、国内外からトップレベルの食材
が集結！市場のみなさんがおすすめする
いちおし食材を紹介します。

新鮮すぎる！あいち産

マダイ おすすめ時期 春 秋

春に獲れるマダイは“桜鯛”、晩秋～冬に獲れるマダイは“紅葉鯛”と呼ばれ、この時期のマダイは脂ののりも良く特にオススメです。



協力:カネコ MAP 15



協力:三矢水産 MAP 16

アカアマダイ

おすすめ時期 秋～春

京料理には欠かせない高級魚。身が柔らかく強い甘みがありますが、水分が多く崩れやすいので、一夜干しや塩をふって脱水してから調理してください。



磯部 圭伴さん

オオアサリ

おすすめ時期 春

10センチ程の大型の2枚貝。日間賀島産が特に有名です。旨味が凝縮されたぷりぷりの身が美味しく、焼いたりフライにして食べるのがおすすめ。



協力:魚半 MAP 17

トラフグ おすすめ時期 冬

冬の味覚の王様・トラフグは10月～2月にはえ縄漁業で水揚げされます。引き締まった身に旨味があふれ、てっさ、てっちり、天ぷらなど、どんな料理にも合います。



協力:中京丸 MAP 18

クルマエビ

おすすめ時期 夏 秋

愛知県産のクルマエビはすべて天然物です。内湾で育ち、成長すると外海に移動するので大ぶりで美味しいのが特徴です。



協力:丸十竹内 MAP 19



協力:小貝商店 MAP 20

ワタリガニ(ガザミ)

おすすめ時期 春 秋

秋頃の漁獲量が最も多く、身が詰まっておいしい旬を迎えます。雌が卵を蓄える春も美味しい季節です。

はずせない！全国の美味しいもの

本マグロ

本マグロは“マグロの王様”と呼ばれる最高級品です。ねっとり甘く、コクがあり、旨みがギュッと詰まっています。



石川 琢也さん

協力:大伸 MAP 25

キンキ

東北のキンキ、西のノドグロと二分される高級魚。白身に脂が多いので、とろけるような味わいが楽しめます。



協力:山哲商店 MAP 26



山田 昌幸さん

協力:名促 MAP 12
トマト

愛知県産をはじめとする、厳選したこだわりの高級トマトを扱っています。糖度が高く、驚きのおいしさはみつきになります。

辻 直希さん



渥美プレミアムラスサーモン

養殖サーモンは通常抗生物質の入ったエサや薬剤を使っていますが、このサーモンは渥美半島の循環濾過養殖プラントで、薬を一切使わず育てられている自信作。大手航空会社のファーストクラスでも採用されています。



協力:辻喜 MAP 21



協力:相生屋 MAP 22

ヒラメ おすすめ時期 冬

白身魚のなかではマダイに並ぶ高級魚。淡白で上品な味わいが特徴です。三河湾・伊勢湾で捕れた新鮮なヒラメが集まります。



相川 大知さん

タイラ貝(タイラギ)

おすすめ時期 冬～初夏

貝柱はホタテより大きく、珍しい高級食材として知られています。歯ごたえがあり、甘みとうまみが強いので食通に人気です。



協力:豚市 MAP 24



協力:かねだい MAP 23

安城和牛

県内最古の和牛生産地・安城で生まれた黒毛和種。和牛オリンピックと呼ばれる品評会で優等賞を受賞するなど、高い品質評価を受けています。



近藤 清己さん

協力:近藤海苔 MAP 27
海苔

全国の人気のある漁協から厳選した海苔を取り扱っており、用途に合わせて選べます。高級寿司屋で使われている海苔を一般の方でも購入することができます。

昆布

真昆布・羅臼昆布、日高昆布など様々な北海道産昆布が揃っています。いつもと一味違う香りよく、コクのある美味しい昆布出汁が作れます。



協力:木村昆布 MAP 28

他にも魅力的なお店がいっぱい！

玉子焼

早朝2時から焼いている名古屋巻。



協力:右大臣 MAP 29

練りもの

作りたての練物を1個から買える。



協力:大島商店 MAP 30

総菜

自社工場で毎日手作り80種類。



協力:玉三屋食品 MAP 31

輸入食材

違いの分かる食通の輸入食材店。



協力:タイチ MAP 32

和菓子

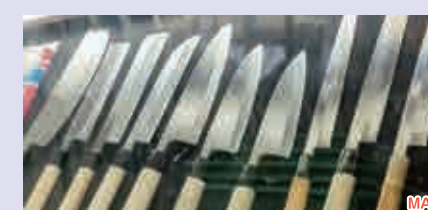
素材にこだわった手作りの和菓子を卸売価格で販売。



協力:里雀 MAP 33

調理器具

プロの包丁から調理器具まで。



協力:丸五包丁店 MAP 34

見逃せないお店がいっぱい!

柳橋中央市場エリアマップ



- 鮮魚 精肉 飲食
- 乾物 雑貨 加工食品
- 花 青果 その他

※掲載情報は令和7年3月時点のものとなっております。
最新情報は市場、店舗等のホームページにてご確認ください。
※営業時間は店舗により異なります。

至 地下鉄桜通線
国際センター駅



2階

屋上

- イタリアンバル パルゲッジョ ● 柳橋ビアガーデン (夏) 鍋ガーデン (冬)
- 鉄板ビストロ小島
- おばんざい HACHI.
- かげ山



名古屋
総合市場

