

一日中
遊べちゃう!

沼津港ってどんなところ？



食物販売や
水族館が集まる
港八十三番地

日本一深い駿河湾に面した沼津港は、深海魚を含むたくさんの魚が水揚げされる沼津魚市場や70店舗以上のお店が集まる飲食・物販エリアだけでなく、水族館やアトラクション、大型展望水門「びゅうお」、沼津港遊覧クルーズなど子供から大人まで楽しめます。

1. 新鮮な魚が水揚げされる 沼津魚市場



2. 美味しい魚介類が楽しめる 飲食店がたくさん!

3. 水族館や アトラクション がある!

深海魚の水族館は
世界でここだけ



港八十三番地には、100種類以上の深海生物を展示する沼津港深海水族館やライド型のシューティングアトラクション、最新のVRアトラクションなど、遊べるスポットも盛りだくさん♪

沼津港周辺 MAP





POINT
01

沼津魚市場

沼津魚市場は鮮魚の水揚げ量が県内1位。アジやサバなどの大衆魚から深海魚まで様々な魚種が水揚げされます。朝5時から第一市場にて競りが始まります。次いで水産複合施設INOや第二市場でも競りが行われ、地元だけでなく、静岡県内や全国各地に多くの魚が出荷されていきます。



沼津魚市場でダントツの水揚げ量を誇るのがサバ。沼津港で圧倒的な量を占めます！



活気あふれるセリが見どころ！ 沼津魚市場 INO

沼津港はもちろん、全国から旬の魚介が集まる魚市場。飲食店や展望施設などが併設され、2Fの見学通路からは1Fで行われるセリの様子を見学することができる。

📍セリ見学5:45～7:00頃 休 土曜、火曜(不定期)
※但し木曜日は 14:00迄



POINT

02

駿河湾を味わう町。

港八十三番地



沼津港の入口にある港八十三番地では、沼津港で水揚げされた新鮮な海の幸を海鮮丼や寿司、浜焼き、バーガーなどで堪能することができます。

また水族館やアトラクションもあり、「食べる」「見る」「遊ぶ」が一日中楽しめます。



POINT

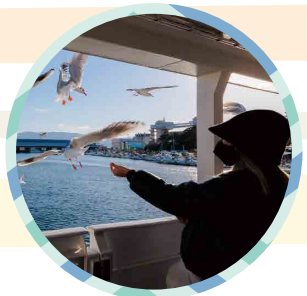
03

沼津港遊覧クルーズ

所要時間約30分で駿河湾をクルージングできる遊覧船は、日本一高い富士山や沼津御用邸記念公園、白砂青松の景色を楽しめます。

料 大人1,300円・小人650円

他 所要時間 約30分



POINT

04

大型展望水門

びゅうお

津波対策の大型水門。地上30mの展望施設からは駿河湾を一望でき、富士山を望むパノラマビューが圧巻！トリックアートやさまざまな展示など、見どころいっぱいです。

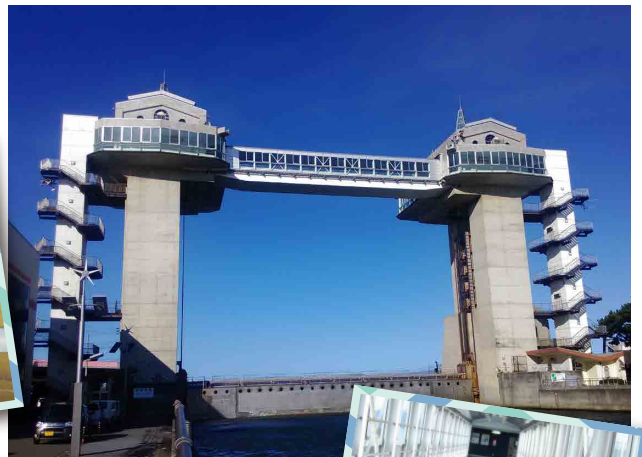
営 10:00~20:00 休 定休日なし

料 大人100円・小中学生50円

必見
スポット!



▲トリックアートゾーンでは、飛び出してくるような深海魚と迫力の写真を撮れる!



展望回廊をつなぐ連絡回路の床がまるで深海のよう▶



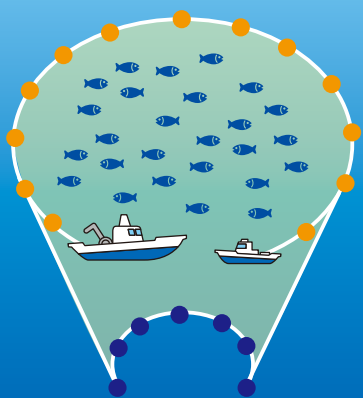


沼津の漁業

水深2,500mに及ぶ日本一深い湾「駿河湾」には約1,200種の魚類が生息していると言われています。

駿河湾では様々な漁が行われ、沼津魚市場に水揚げされています。特に深海底曳網漁は、駿河湾の急深な地形のため、漁場が近く新鮮な深海魚が水揚げされるのが特徴です。

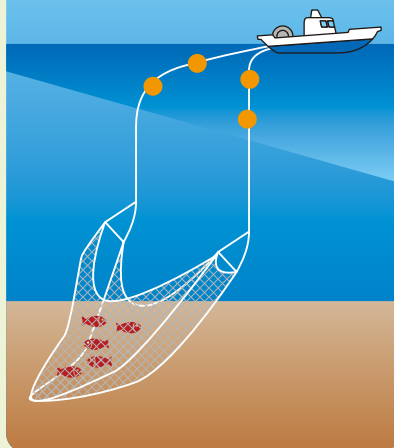
① 大中型まき網漁



船団を組み、集魚灯で集めた魚群を網で取り囲み、獲る漁法です。網を積んだ「網船」、網船をサポートする「レッコボード」、魚群を探す「探索船」、獲った魚を運ぶ「運搬船」など一般的に4～7隻で船団を組みます。

沼津では一番水揚げ量が多く、サバやイワシ、アジなどが漁獲されます。

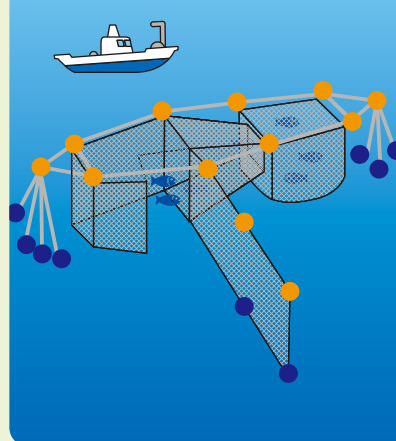
② 深海底曳網漁



深海底曳網漁は、漁船の後部から水深200～500mの海底に網を落とし、船を移動させながら海底の魚類を捕獲する漁法です。

駿河湾では資源保護のため、漁期が9月中旬～5月中旬、また網入れは日の出から日の入りの間に4回までと決められています。

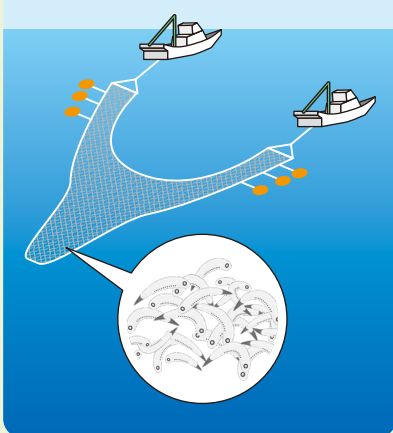
③ 定置網漁



定置網漁は、一定期間、魚の回遊する場所に網を設置し、網に誘導された魚を捕獲する漁法です。

まき網漁などの能動的に魚を獲る漁法と異なり、過剰漁獲になりにくい、継続的な漁業が可能な環境にやさしい漁法と言われています。

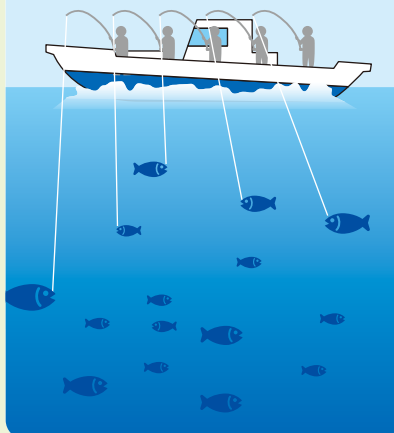
④ しらす船曳網漁



しらすの群れを見つけ、その魚群を取り囲むように網を入れ、その網をゆっくり曳くことで、しらすの群れを網に入れて漁獲する漁法です。静岡県はしらすの漁獲量が全国3位となっています。

漁獲されたしらすは、生しらすとして食べられたり、釜揚げに加工されたりします。

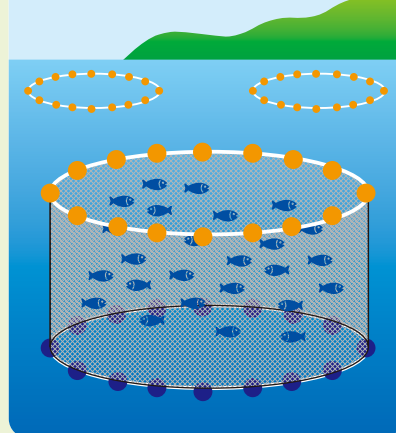
⑤ 一本釣り漁



沼津の一本釣り漁は、主に太刀魚(タチウオ)を水揚げする伝統的な漁法です。

大きな竿に針をつけ、一本一本丁寧に釣り上げます。この方法は太刀魚の体に傷をつけず、綺麗な状態を保つことができ、高値で取引されています。

⑥ 海面養殖業



沼津では、海の中に生け簀を設置し、主にアジやタイなどの養殖業が行われています。

地元の内浦漁協では、特にアジの養殖が盛んで、内浦漁協直営の「いけすや」では、新鮮なアジを使った料理が食べられます。



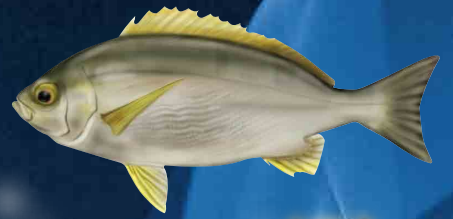
ゴマサバ

沼津港で最も水揚げ量が多い魚。腹部にある黒い斑点がゴマに似ているのが名前の由来。大群を作り、遊泳しており、釣り人にも親しまれている魚。



タチウオ

太い刀に似ていることや立つように泳ぐ姿からなど由来には諸説ある。水深10~300mにまで生息する。塩焼きや炙って寿司にしても美味しい。



イサキ

幼魚の頃は体側の黒い縦じまが特徴だが、成長と共に薄くなる。6~7月頃に脂がのり、刺身や塩焼きで食べられる。大型の個体は高値で取引されることも。



カツオ

輸送が困難であることから、飼育展示は非常に少ない魚種である。黒潮によって4月頃、南から北上し、駿河湾に達するのが『初カツオ』、秋口に東北からUターンして南下してくるのが『戻りカツオ』と呼ばれ、それぞれ親しまれている。



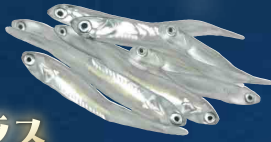
クロダイ

雑食性で海藻やスイカなど何でも食べる。性転換する魚で、成長するとオスからメスになる。生息環境が広く、海水魚だが、河口域でも見られる。歯ごたえのある白身で美味。



ホウボウ

手足のような形をした胸ビレには味を感じる器官である味蕾があり、海底の餌を探して生活をしている。歩くように移動する。非常に美味しい白身魚でもある。



シラス

主に『カタクチイワシ』や『マイワシ』、『ウルメイワシ』の稚魚。沼津港の目の前で漁獲されているため、鮮度が良く、釜揚げはもちろん生で刺身や寿司として人気がある。

沼津港 お魚図鑑



カマス

カマス科に属する『アカカマス』などの魚種のこと。肉食で小魚などを捕まえて食べる。塩焼きや干物としての流通が多い。



マイワシ

漢字では鰯と書く通り、鮮度が落ちるのがとても早い。水族館では、大水槽に群れで展示されることの多い魚種である。梅雨時期は脂がのって美味しい。



ヤリイカ

細長いフォルムが特徴的で槍のような形をしていることから名前が付けられた。歯ごたえや旨みもあり、寿司や刺身でも人気のメニュー。



アジ

味が良いことから『アジ』の名前が付けられた程、旨味の多い魚。最大で40cm程にまで成長する。尾の付近にあるぜいごと呼ばれる棘状のウロコが特徴的。



マダイ

古くから祝いの席では欠かせない魚。淡い紅色の体には、コバルト色の小斑点が散在している。釣りや定置網、底曳き網など様々な漁法で漁獲される。



カワハギ

硬い皮の上に細かいウロコが覆っており、『皮をはいて食べる』が名前の由来となっている。食通を唸らせる程美味しい魚とされ、肝(肝臓)は海のフォアグラと呼ばれる。



スズキ

全長1m程にまで成長する。白身魚の代表格である。旬は6~8月頃で、くせが少なく、バター焼きや刺身などで美味しく食べられる。



イナダ

標準和名『ブリ』のことで、関東近辺では、大きさによってワカシ→イナダ→ワラサ→ブリと呼び名の変わる出世魚である。



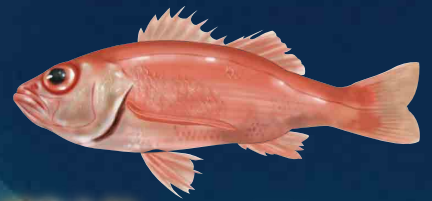
ミズダコ

主に北太平洋の浅海で見られるが、深海にも生息する。体長が3m、体重は30kgにもなる世界最大のタコで水族館でも人気者。刺身やカルパッチョ、煮物などに最適で噛むほどに甘さが増して美味しくなる。



クロムツ

水深150~500mに棲む白身の高級魚。幼魚は浅場で暮らし、成長と共に深い岩礁域に移動する。薄いピンクの身は、味が濃く脂がのっていて美味しいため、釣り人から人気。



アカムツ

口の中が黒いことから『ノドグロ』の名前で有名な高級な深海魚。脂がのり、柔らかく上品な甘みがあり、煮付けや焼き物で非常に美味しい。



メギス

標準和名は『ニギス』。沼津では水揚げ量も多い深海魚。クセのない白身で、刺身や天ぷら、フライ、丸干しなどで食べられる。



クモエビ

標準和名は『オオコシオリエビ』。腹部が折り曲がっていることから『腰折り』の名前が付けられた。甘みが強く、みそ汁や素揚げにすると非常に美味しいことから、近年、流通量も増えつつある。



デン

標準和名は、『ワキヤハタ』や『オオメハタ』などを指して沼津では、デンまたはデンデンと呼ぶ。塩焼きや煮付け、刺身などでも食べられる。



アカザエビ

水深200~400mの深海底に巣穴を掘って暮らす。別名『手長エビ』でも広く知られている。高級フランス料理などでも人気がある。特徴的な長いハサミ足は威嚇をする時に使う。



アカエビ

標準和名は『ツノナガチヒロエビ』。最大で20cm程。主に地場消費され、天ぷらや焼き物、煮付け、鍋物などで食べられている。

沼津港深海お魚図鑑



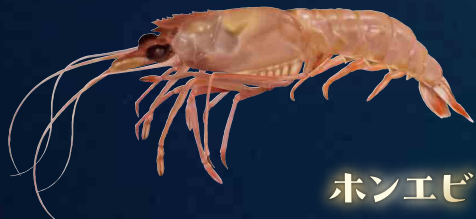
ユメカサゴ

水深150~500mの海底に棲む。脂があり、刺身や塩焼き、唐揚げで食べられる。長年の間、卵胎生で赤ちゃんを産むと思われていたが、近年、卵生であることが分かった。



マトウダイ

名前の通り、弓道の的のような黒い斑紋が特徴的。関西では高級魚として扱われ、淡泊で美味しい魚である。飼育はかなり難しく、水族館でも生きた状態での展示は非常に少ない魚種である。



ホンエビ

標準和名は『ヒゲナガエビ』。水深200~600mに棲む。ヒゲのように長い触角が由来。沼津では刺身や寿司でも食べられる。



ヒメコダイ

水深100m程の深場に生息するハナダイの仲間。一般に流通することはほとんどない。味は良く、刺身や天ぷらなどで食べられる。



アンコウ

水深500mまでの海底で砂に潜って暮らす。グロテスクな姿からは想像出来ない程、味は美味しい魚。鰯が代表的だが、肝も絶品。



ゲホウ

標準和名は『トウジン(唐人)』。いかにも深海魚のような見た目をしているが、沼津では刺身で食べられており、名物にもなっている。



ゴン

標準和名は『ハシキンメ』。深海水族館では年間を通して見られる魚。肌はザラザラしているが、刺身や寿司として沼津では人気がある。

駿河湾を味わう町。

沼津港 港八十三番地

minato83.com



沼津港の玄関口に2011年にオープンした『港八十三番地』。日本人の頭にある昔ながらの漁港のイメージをいい意味で裏切られる食とエンタメ満載のエリアです。11の飲食店と、今や全国区で有名な沼津港深海水族館、さらにはテーマパークのような2つの深海アトラクションが県内外から訪れる人々を迎えてくれます。定番の寿司や海鮮丼などから、観光客ならずとも手軽に普段使いしたくなるカフェやハンバーガー、テイクアウトできるスナックまでが勢ぞろい。しかも、日本一深い駿河湾に面する沼津港だからこそ、新鮮な状態で提供が可能な深海魚はこのエリアの目玉。せっかく沼津港に来たなら話のネタに、食べてみるのがおすすすめ。どの店舗でも、おいしい深海魚メニューが選べます。

このエリアのもう一つの大きな特長が深海水族館の両隣に構えられた二つのアトラクション。最新のVR技術を使って深海探検をリアルに味わえる『ディープクルーズ』は映像美と

臨場感に驚くこと必至。深海生物をレーザー銃でハントする『ディープシーワールド』は、さながらディズニールンドのバズライトイヤー。高得点を狙って何度もリピートしたくなること請け合いです。

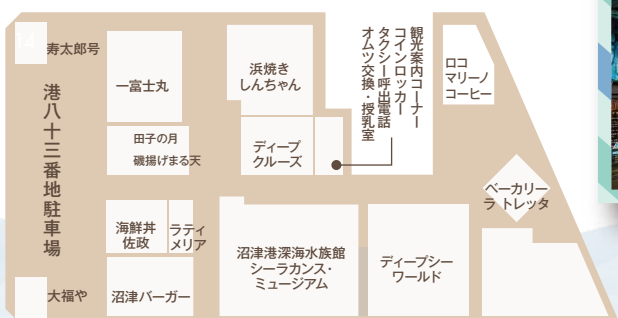
このエリア、実は沼津港で110年水産業を営む、地元の佐政水産が開業しました。きっかけは、水揚げが減少し、漁師や仲買人も減り続け、沼津港周辺でも人口減少が顕著になってきたことに危機感を感じたからだそうです。観光客はもちろん、地元の人も日常的に利用しやすいよう飲食店はリーズナブルな価格帯で、夜まで営業しています。またそれまで地元の人にもなじみの薄かった深海魚を前面に押し出すことにしたのです。今では、美味しい深海魚があることが広く知られ、ブランド化にも成功。また食べるだけでなく、日本で一つだけの深海に特化した水族館も作ってしまいました。深海魚の価値が高まることで、セリの相場が上ががり、水産業にも相乗効果が生まれているそ



うです。以前はただの漁港だった沼津港が今では年間150万人以上の観光客が訪れる観光地となりました。さあ、次のページからはそんな港八十三番地の個性豊かな店舗を紹介していきますよ！

食べるだけではなく、アトラクションまで楽しめる

83 駿河湾を味わう町。 港八十三番地





沼津港深海水族館 シーラカンス・ミュージアム

駿河湾大水槽

深い深い海の底がどうなっているのか、どんな生き物がうごめいているのか考えたことはありませんか？ 深海に棲む生き物って、神秘的で少し怖いイメージがありますよね……。そんな、謎に包まれた深海生物が生きたまま見られるのが、『沼津港深海水族館』。世界に500以上もある水族館の中でも、深海に特化したものはここだけなんだそう。

ではなぜ、ほかの場所にはないのでしょうか。それはズバリ、「作れないから」。環境の変化に弱い深海生物の飼育、展示をおこなう上では、捕獲と輸送が大きな壁となります。デリケートな生き物なので、運ぶ時間が長ければ長いほど弱ってしまい、展示どころではありません。その点、沼津港は、目の前が深海2500mを誇る日本一深い「駿河湾」。その駿河湾で唯一深海魚を捕獲する底曳網漁を約100年前から行っているのが沼津港なのです。

駿河湾は急深のため、港から水深200m以上の深海域まで、なんと船でわずか20分。捕獲してすぐ船上で遮光し、水温をコントロールすれば、生きた状態で持ち帰ることができるという、深海水族館にはこれ以上ないほどの好立地だといえます。

まるで冥界!? 異世界の未知なる生物と出会う



多くはその生態が謎に包まれていて、飼育方法も確立されていないとのこと。そのため、オープン以来、飼育スタッフは日々手探りで、捕獲してきた深海生物が一日も長く元気に生きられるよう、光、水温、エサの種類や量など、試行錯誤を重ねたといえます。その結果、現在展示されているのは100種類以上。努力の結晶が、まさに目の前の水槽で元氣な姿を見せてくれていると思うと、感動も増し増しです。水族館のバックヤードには、展示されている以上の数の水槽がずらりと並んでいるそう。そこで飼育環境を入念に整え、病気や傷があれば治療して、デビューの日を待っているんですね。

数ある深海生物の中でも、思わず「キレイ」と声が出てしまうのがヒカリキンメダイ。眼の下にある大きな発光器を反転させて、チカチカと強い光を点滅させているのです。光を放ちながら群れを成して泳ぐ様子は、さながら水中のプラネタリアム。ヒカリキンメダイの展示スペースは、カーテンで仕切られ、ゆつたりとしたBGMと相まってとても幻想的な空間になっています。ほかに、駿河湾大水槽を悠々と歩き回る、タカアシガニは必見。駿河湾に棲息する世界最大のカニで、脚を広げると3mにもなる堂々たる姿は圧

巻です。水族館の2階はシーラカンス・ミュージアムになっていて、世界で唯一、シーラカンスの冷凍個体2体と3体の剥製を見ることが出来ます。コモロ諸島での捕獲秘話なども知ることが出来る、贅沢な展示内容となっています。

年間35〜40万人が訪れる沼津港深海水族館。今後は拡張リニューアルも予定されているとのこと。また、深海生物が捕獲されるたびに展示も入れ替わるので、訪れるたびに新たな生物に出会えるのも、他の水族館にはない特長です。リピートすればするほど新しい発見がある、沼津港のランドマークにぜひ足を運んでみてください。

水族館の2階はシーラカンス・ミュージアムになっていて、世界で唯一、シーラカンスの冷凍個体2体と3体の剥製を見ることが出来ます。コモロ諸島での捕獲秘話なども知ることが出来る、贅沢な展示内容となっています。

沼津港深海水族館 シーラカンス・ミュージアム

- 🕒 10:00~18:00(最終入館は閉館30分前まで)※繁忙期は変更あり
- 📅 年中無休(1月メンテナンス休業あり)
- 🎫 大人(高校生以上)1,800円、こども(小中学生)900円、幼児(4歳以上)400円、65歳以上100円引き(証明書を提示)





圧倒的な没入感で 海底を散歩できる!?

『沼津港深海水族館』に一歩足を踏み入れて驚くのが、建物自体の面白さ。壁や天井は深海をイメージした作りになっていて、まるで自分自身が海の中に迷い込んだかのような没入感が得られます。規模としてはそこまで大きくはないはずなのに、この先を進むと奥はどうなっているんだろうとワクワク感が刺激される工夫が随所に仕掛けられています。

生物の宝庫として知られる駿河湾を再現した、大迫力の駿河湾大水槽（前ページ）は海底遺跡を模したデザインで、水族館というよりテーマパークに似たような雰囲気。魚たちが泳ぎ、タカアシガニが長い脚を使ってゆったり移動する背景には、遺跡のアーチや石段、ダイオウイカやシーラカンスの彫刻も見えます。駿河湾に生息する生物を目の前にするリアルと、海底遺跡というファンタジーが調和され、他にはないエンタメ感を味わえる水族館。「沼津港深海水族館」の文字が光る石のオブジェはSNS映えすると好評です。

各水槽の展示の方法もユニーク。隣り合わせの水槽で、照明の強さや色を変えて浅い海と深い海に暮らす生物を比較して見せるコーナーは知的好奇心を掻き立てられます。60匹以上のイソギンチャクが一度に見られる深海コー

ナーの水槽は、ゆらゆらと揺れる大小の触手が、まるで冥界のお花畑のように。まさに、英語名「海のアネモネ」（sea anemone）の通りだと納得。
工夫を凝らした展示の数々と、こだわりの内装や照明が雰囲気づくりに一役買っていて、いつ、誰と、何度来ても新鮮な没入感に浸れる水族館になっています。



まるでアート! SNS 映えも叶う 骨格標本

水族館なのでもちろん、生きた状態の深海生物を見るのが王道。でも、アートの好きに絶対おすすしたいのが「透明骨格標本」です。透き通った体に青や赤で染め上げられた骨がとにかくキレイ!

生物の骨の構造を観察するための透明骨格標本は、もともと学術分野での研究を目的に専門家の間で作られていたそう。近年は、その美しさからアート作品として評価が高まっているんです。さまざまな薬品を使い、硬い骨は赤く、軟らかい骨は青く染められていてSNS映えも間違いなし! スタッフ自ら数ヶ月かけて作る透明骨格標本は水族館の売店でも買えるそうなので、ひと味違ったお土産としてもお勧めです。

映える!!



太古の姿で生き続ける 深海の王者 シーラカンス

体長170cm、体重80kgの剥製。
鎧のように硬い
ウロコに覆われ、
背骨がない。



生きたまの姿で見られる
冷凍標本は世界でここだけ。



5体もの標本の保有・展示を 世界で唯一実現

深海生物の神秘を堪能したあとは、2階の『シーラカンス・ミュージアム』へ。ここではシーラカンスの剥製3体と、冷凍個体2体が展示されています。3億5千万年前という、気が遠くなるほど昔からその姿形を変えずに深海に棲息し続けている「生きる化石」シーラカンス。恐竜が地球上に登場したのでさえ2億6千万年も前だと考えると、それよりはるかにさかのぼるなんて、うまく想像できず、地球史年表の前でしばし思考停止……。

すでに絶滅したと思われていたシーラカンスが、アフリカ・コモロ諸島で見つかったのは1938年。世界中を驚かす大ニュースになったのです。その後、日本の学術調査隊が現地入りし、生きたシーラカンスを捕獲。その時の5体が正規の手続きを経て国内へ持ち込まれ、今ここで公開されているんです。

現在、シーラカンスはワシントン条約によりその鱗一枚できさえ、取引が厳しく制限されています。日本で唯一公開、展示されているこの剥製は、環境省の特別な許可を受けたもの。ここでしか見られないシーラカンス、ぜひ間近で観察してください。

3体の剥製に加え、珍しいのが冷凍標本です。冷凍といっても、一

富山湾で捕獲された、約3mのリュウグウノツカイの剥製。ヒレのキレイな緋色にも注目したい。



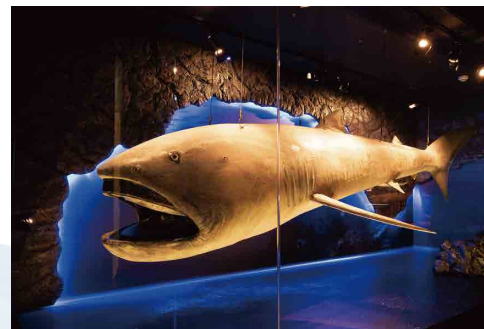
とここでこのシーラカンス。アフリカで発見されたあと、インドネシアでも近縁種が見つかっています。依然として謎の多い深海。最深部が2500mにも達する駿河湾に、第三のシーラカンスはいないなんて誰が言い切れるでしょう。それどころか、シーラカンス以上に、世界中を驚かせる大発見さえ、夢ではないかもしれ

駿河湾で捕獲されたラブカの剥製。水深500～1000mに生息する古代ザメ。むき出しのエラで、深海でも効率よく酸素を取り込むことができる。



見そんなに冷たそうには見えませんが、それは最新の技術の成せる技。ケースは常時マイナス20度に保たれているのですが、結露も曇りもないので中の標本がよく見えます。ふと、停電したらどうするのか疑問がわきました。水族館のスタツフいわく「自然災害などにも備えて、非常用電源も確保してあります」とのこと。世界的に貴重な標本だけあって、厳重に管理されているのです。

深海に棲む全長5mのメガマウスザメの剥製。名前の由来はその巨大な口。この剥製は沼津市の海岸に打ち上げられたもの。



ないのです。沼津港から見えるそのすぐ先に、壮大なロマンが眠っていると、ワクワクが止まりません。

Column

飼育解説員によるトークや 実験教室は必見！！



毎日3～4回おこなわれる、飼育員による解説。通常の魚類とは異なるシーラカンスの体の構造や寿命について、はたまた「食べたら美味しいの？」など気になるポイントを教えてください。ほかにも「深海実験教室」という深海の水圧を目の当たりにできるイベントなど各種解説も。飼育員の豊富な知識とトリビア満載のトークをお見逃しなく！

素人の
気になる疑問を
ぶつけてみた！

おしえて

飼育員さん！

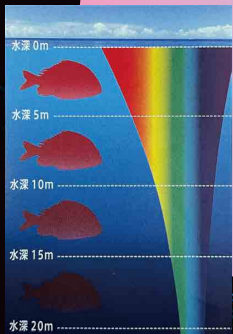


石塚飼育員



Q/ 深海生物の展示水槽が暗いのはなぜ？

A/ 本来、太陽の光が届かない深海で暮らす生き物にとっては、光が強いストレスになってしまうからです。捕獲直後は真っ暗な水槽で落ち着かせて飼育し、徐々に観察できる明るさや展示した時に見やすい色へと順応させます。深海魚には、黒色や赤色をしたものが多いのですが、赤色は深くなるにつれ吸収され暗くなるので、深海では保護色になるのです。



Q/ 深海に特化した水族館はどうして沼津にしかないの？

A/ 深海生物を捕獲、飼育するのはとても難しいからです。繊細で弱りやすい深海生物は、捕獲から最適な環境に移すまでが、時間との勝負。その点、目の前が日本一深い駿河湾で、深海魚の漁場までが近く、短時間で運んでこられる沼津港は、深海水族館にうってつけの場所なのです。

水族館のスタッフは月に数回、底曳網漁の船をチャーターして、深海生物を捕獲しに行きます。深海生物が獲れると船上ですぐに遮光し、ビニール袋に一個体ずつ入れ、保冷容器に。水温は深海域と同じ10~12度に保ったまま、水族館へ運び込みます。

Q/ 深海生物って食べられるの？

A/ 美味しい深海生物もたくさんいます。“深海の生き物”って、グロテスクな見た目で、食べるには適さないというイメージがありませんか？でも、一般的にもなじみ深いキンメダイやズワイガニ、甘エビや桜エビだって、実は深海の生き物なんです。港八十三番地の全飲食店では、深海魚メニューを取り揃えているので、ぜひお試しください。漁場が近い沼津港ならではの、新鮮なお刺身も提供しています。



山口飼育員



飼育員が全力推し!

人気深海生物TOP 10



石塚飼育員



山口飼育員

1位

メンダコ



栄えある第1位は、深海のアイドル、メンダコ。ちっちゃい耳(に見えるけど実はヒレ)と、ふわふわ浮遊する可愛らしさに魅了される人が続出!大人気の深海生物ですが、入手しづらく、飼育がとって困難なため、出会えたらラッキーです! ※展示情報は公式Instagramをチェック!

2位 シーラカンス



3億5千万年前から姿形が変わらない「生きる化石」として最も有名な魚類、シーラカンス。冷凍標本2体を含む、5体もの標本が見られるのは、世界でもここだけです。特殊な形をしたヒレや鱗など、じっくり観察してみてもは!?

3位 ダイオウゲンソクムシ



脚は14本!

メキシコからやってきた、体長50cmにもなる世界最大のダンゴムシの仲間、ダイオウゲンソクムシ。子どもたちに圧倒的な人気です。何年も絶食しても死なないことで一躍有名になりました。

4位 タカアシガニ



脚を広げると、その大きさは3mにもなる駿河湾に生息する世界最大のガニ。大水槽では堂々とゆったり動く姿を見せてくれます。ここだけの話、味も格別です。

5位 イガグリガニ



トゲは約3,000本!
実物を見て、何本まで数えられるかな?

その名の通り、とにかくトゲトゲ。ユーモラスな姿についで手で触ってみたいくなりますね。名前はガニですが、実はヤドカリの仲間なんです。ほら、脚は8本(ガニは10本)。

6位 ミドリフサアッコウ



危険が迫ると
海水を飲んで
パンパンに膨らみますよ!

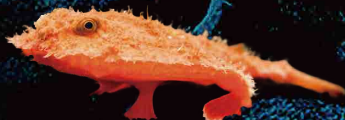
ムスッと相当ご立腹なお顔立ち。アッコウの仲間で、両目の間にあるのはエスカ(疑似鰓)ですが、小さすぎて獲物をおびき寄せ効果のほどは不明。写真では黄色く見える斑は実際には黄緑に近いです。

7位 トリノアシ



「生き物ですよ?」とまず確認したくなりますが、れっきとした深海生物。ウニやヒトデの仲間、トゲトゲした触手でプランクトンを捉え、中央の口に運びます。5億年前からほとんど姿を変えていない「生きる化石」。

8位 アカグツ



円盤のような形で、クツ(=ヒキガエル)に姿が似ているのが由来とも。背中が非常に固く、飼育中にスタッフの手を傷つけることもあるとか。図鑑の写真でさえ剥製であることがほとんどという、飼育が困難な深海生物ですが、飼育員の研究の成果が実って、元気な姿を見せてくれています。

9位 サケビクニン



味蕾が付いた胸ビレで、
海底の美味しいものを探索

頭部が、尼僧(比丘尼)に似ているのが由来。北海道の深海に棲息しています。水圧を逃すためにウロコがなく柔らかいのが特徴で、ユラユラと泳ぐ姿が幽霊のよう。夏に見ると涼がとれるかも。

10位 ヒカリキンメダイ



フィリピンから輸入されたものを展示。眼の下にある楕円形の大きな発光器には、発光細菌が共生していて、強い光を発しています。群れで泳ぐ姿は圧巻。

VR深海アドベンチャー ディープクルーズ

リアルを超えたVR技術で
古代の海底遺跡を調査しよう

シューティングが楽しめるアトラクション「ディープシーワールド」と並んで沼津港のエンタメ度をグッと押し上げているのが「ディープクルーズ」。最先端のVR技術で映し出された駿河湾を舞台に、潜水艇に乗って未踏の海底遺跡を探検する4D要素も搭載したアトラクションです。

スタッフに案内された部屋には、二人一組の座席が並び、18名までが同時にプレイ可能。席についてシートベルトを締め、VRゴーグルを着ると準備完了です。ゴーグルがグラグラしないかなど、スタッフが丁寧に確認してくれ、最新VRへの期待が一気に高まります。いざ、深海クルーズへ！

駿河湾の深海に、古代の海底遺跡が発見されたというストーリー。海

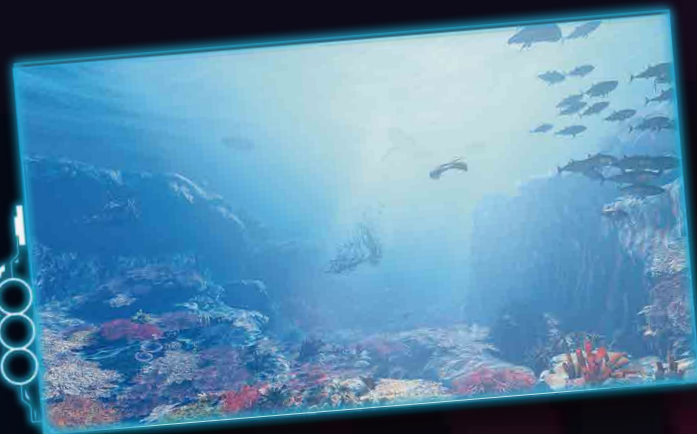


ベルトとゴーグルを装着して気分も高まる。ペアで会話まで楽しみながら、海底遺跡探査へ。

洋調査員として最新の潜水艇に搭乗し、海底遺跡とその生態系の調査をおこなうという使命が課されます。ヘッドセットにはボイスチャット機能がつけられているので、ペアで同じ景色を見ながら会話をし、感動を共有できるのも大きな魅力です。

VRの映像が映った瞬間、本当に海の中に潜ったかど錯覚するほど、映像がとにかくリアル。周りを見渡すと、360度海中の景色が広がり、魚たちが通り過ぎていきます。視線を下に移すと足元にも海中空間が広がって「身体が浮いている!!」。足をブラブラさせながら、そうか、潜水艇に乗ってるんだったと我に返ります。空間の広がりや生き物の動きすべてがリアルすぎて脳がバグり、もはや現実とVRの区別がつかなくなりそう……。半端じゃない浮遊感に驚きっぱなしです。

調査をサポートしてくれるAIロボットに導かれながら、海底遺跡探査に進む中で現れる、さまざまな深海生物たち。視線を向ければ、その生き物をスキャンしてデータを集めることができます。まるでドラゴンボールのスカウターを手に入れたかのような気分。ふだんの生活の中ではまず見ることでできないリュウ



サンゴ礁の広がる浅い海から冒険がスタート。上下左右、どこを見ても海中の景色が広がる。



VR深海アドベンチャー ディープクルーズ

水族館チケット
提示で
¥100OFF

- 平日/10:00~17:00、土日/10:00~17:30
(最終受付は閉館15分前)
- 年中無休(1月メンテナンス休業あり)
- 料1回 1,800円
(水族館の当日チケット提示で100円引)
- 所要時間/準備約5分、体験約10分
小学生未満不可
- ※その他ご利用制限あり



MISSION

古代の海底遺跡を発見！
潜水艇に乗りこの生態系を調査せよ！！

VR 深海アドベンチャー

ディープクルーズ

グウノツカイやラブカが生きて泳ぐ様子を目の当たりにできるなんて感激です。映像に合わせて、時々シートからも振動が伝わり、臨場感もアップ。中盤では「ファンタジー」と「ホラー」どちらかのコースが選択できます。ホラー人気が高いそうですが、その先を進むと真っ暗で不気味な深海生物がうごめいて……。クライマックスでは息をのむ展開が待っていますが、実際に乗ってみてのお楽しみ。ファンタジーコースではメンダコやクラゲが漂い、幻想的な雰囲気味わえます。

VR技術を使って、多種多様な深海生物が泳ぐ様子を見ることができる。

イチオシPOINT!

1.最先端のVR技術

高い映像技術を持つ世界的企業の協力のもと、圧倒的な臨場感と没入感を実現。ゴーグルを着ければ、文字通り360度深海の世界を味わうことができる。

2.洗練されたストーリー性

サンゴ礁の広がる浅い海から、AIロボットに導かれて深海の海底遺跡へ。多種多様な深海生物に出会えるなど、驚きの展開が待っています。中盤で進みたいコースを選択できるのも嬉しい。

3.ペアとの一体感が味わえる

2名ずつが隣り合ったシートに座る。ボイスチャット機能で会話も可能。同じ映像を見ながら、驚きも楽しさも共有できる。間にあるひとつのコントローラーを一緒に操作して、絆を深めるのもお勧め。



海中探査では、サポートAIが解説・先導してくれる。

深海探検を終えて戻ってきた浅瀬には、一面に広がるサンゴ礁。約10分のVR映像体験ですが、大迫力の美しい映画を一本観終えたような満足感に浸れます。深海水族館の当日チケット提示で、ぜひお得に深海を旅してみてくださいね。

次々と訪れる場面転換に、約10分の海底探査の間はドキドキっぱなし。



ディープシーワールド ～深海王国～

深海生物を撃ちまくれ!!
ライド型アトラクション

深海水族館の隣に建つ「ディープシーワールド」。表からは中がどうなっているのかわからないけれども、実はこれ、ライド型のシューティングアトラクションなんです。

二人乗りの探査ポッドで次々と現れる深海生物をレーザー銃で撃ち、「捕獲」していきます。全部で24種類いる生物の中には、一発で仕留められるものもあれば、複数回レーザーが命中しないと捕獲できない大物もいるので、暗闇の中、目を凝らして全集中。生物によって、獲得できるスコアも異なるので、できれば大物を狙いたいと欲が出ます。初めてだとついつい生物を撃つのに夢中になって、せっかくの深海世界を見

て楽しむ余裕がないのがもどかしいところ。



浅い海からスタートして、進んでいくにつれ海底火山の熱水が噴き出したり、クジラの墓場では死骸に群がる深海生物がいたり、最後にはある巨大生物が登場して……。おっと、ネタバレになってしまったので割愛しますが、ストーリー性にもこだわった作りになっています。



ディープシーワールド 深海王国

平日/10:30~17:00、土日/10:00~17:30
休年中無休(メンテナンス休業あり)
料1回 800円(水族館の当日チケット提示で100円引)
回数券(10回6,000円)※当日のみ。複数人で分けて使用可
乗車定員/最大2名まで。利用時間/約3分半
利用制限/身長110cm以上195cm以下の方に限ります。
※身長120cm未満の場合、13歳以上の付き添いが必要。
その他ご利用制限あり。

水族館チケット
提示で
¥100OFF



す。約3分半のハンティングを終えた後は、アドレナリンを大放出した不思議な爽快感と同時に、「次はもっととうまくやれそうだからもう一回挑戦したい!」という気持ちがあふつと湧いてきます。

探査ポッドを降りると、レーザーを命中させて、捕獲した生物のリストと自分のス



MISSION

探査ポッドに乗り
深海生物をレーザー銃で捕獲せよ!!



ディープシーワールド
深海王国

コアが載ったカードがもらえます。さらに出口上部のボードには、その日のスコアランキングが表示されていて、自分の腕前がどうだったか知れるのも嬉しいポイント。

港にこんなアトラクション施設があるとは、意外中の意外。でも、ディズニーランドやUSJのアトラクションにも引けを取らないクオリティだと、訪れる人たちを驚かせているのです。子どもから大人まで、世代を問わず楽しめるアトラクションなので、カップルはもちろん、家族でスコアを競い合いながら楽しむのもお勧めです。

スタッフの荒井さんいわく「人気のアトラクションのため、行列ができることもあります。回転が早いのであまり長くお待たせせずご案内



裏面にはリュウグウノツカイなどの深海生物がプリントされたスコアカード。全8種類をコンプリートしたくなる。



ができます。ぜひ安心して来ていただきたいです」とのこと。乗れば乗るほど腕が上がって楽しめるシューティングアトラクション。深海水族館の当日チケット提示で割引もあるので、生きた深海生物を見た後は、ハイスコア目指して深海生物ハンティングの旅にはいかがでしょう!

イチオシPOINT!

1.子どもから大人まで楽しめる

的を狙い撃ちするという単純な操作性で、子どもにも扱いやすいところが◎。最後にもらえる深海生物のカードは、裏面のデザインが全8種類で、コレクション心もくすぐられる。

2.夢中になれるゲーム性

探査ポッドで浅い海から深海へと進み、次々と現れる深海生物をレーザー銃で捕獲するというストーリー。ハイスコアを目指して大物を狙い撃ちしよう。スコアを競い合ったり、当日の自分のランキングを見られるのも楽しい。

3.グループでお得

より高得点を目指して何度もリピートしたくなること必至のアトラクション。回数券(当日限り)は複数人で分けて使ってもOKなので、グループや家族で何回もチャレンジするのもお勧め。

出口には、当日のランキングが表示される。トップを目指してもう一回乗りたくなる!



今 浜焼きしんちゃん



サザエのいけす。
ここからショーケースに
移され提供されるので
鮮度は抜群。

看板メニュー!



駿河湾 深海おまかせ盛り

沼津産の深海魚、メヒカリや
メギスが入った浜焼きメニュー。



浜焼きしんちゃん

営 平日/11:30~21:00(L.O.20:15)
土曜/11:00~21:30(L.O.20:45)
日曜/11:00~21:00(L.O.20:15)
休 火曜

地元密着の人気浜焼き店

沼津港に水揚げされた新鮮な魚介類や駿河湾の深海魚を、手軽に海鮮バーベキューで味わえるお店です。家族連れやカップル、学生までとお客様の関係性や年齢層はさまざま。店内のあちこちに、浜焼きを楽しむながらワイワイ盛り上がる姿があふれ、港町ならではの活気ある雰囲気が満載です。浜焼きだけでなく新鮮なお刺身や深海魚の唐揚げといった充実したメニューも大きな魅力。港で育ったオーナーさんの「観光客に沼津港を味わっていただくだけで

なく、地元の方にとってもふだんから利用してもらえるお店でありたい」との強い思いがあります。その願い通り、平日夜も仕事帰りの地元の人たちでにぎわう店内。豊富なメニューの中でも特に、黒マグロのお刺身や生しらす、伊豆金目鯛の煮付けや漁師チャーハンなどが人気です。また、サザエのいけすは家族連れに好評で、子どもたちも興味津々。魚介類を丸ごと焼いて食べる浜焼きは、現代の子どもたちへの食育にもつながりそうです。

スタッフのお勧め BEST 5



1位 漁師チャーハン

貝やイカが入って、ガーリックが効いたボリューム満点の一品。



沼津産

2位 メヒカリの唐揚げ

沼津港ならではの深海魚メヒカリを唐揚げで。お酒にもぴったり。



沼津加工!

4位 トロ鯛の干物

干物も沼津の名物。しっかり脂の乗った鯛は絶品。



3位 伊豆金目鯛の丸ごと煮付け

言わずと知れた高級魚、金目鯛の贅沢な煮付け。

5位 黒マグロの頭肉

1本のまぐろから0.5%しか取れない希少部位は大トロのよう。



沼津港・海天寿司
一富士丸
 NUMAZUKO KAITENZUSHI ICHIFUJIMARU



海賊船の宝箱
こぼれ盛り
 これでもかといくらが盛つてある贅沢な二品。

看板メニュー!

二大名物



海天寿司 一富士丸
 営業 11:00~21:00(L.O.20:30)
 最終入店20:00
 休 水曜



深海魚五種手巻き

沼津港に来たからにはぜひ味わっておきたい二品。深海の漁場が近い場所ならではの鮮度です。



三保の松原焼き

金目鯛一本煮付け

金目鯛を丸ごと一尾煮付け、食べ応え抜群。



深海汁

お椀から飛び出さんばかりの赤エビ。出汁がしっかり効いています。



**イチ押し!
 一品料理**

**ここにしかない
 深海魚のにぎりを堪能**

日本一深い駿河湾と、日本一高い富士山。その高低差は6276m。そんな大自然の恵が味わえる、沼津港ならではの海天寿司店です。ひととき大きな看板には、駿河さばや金目鯛などいろいろな海の幸が書かれていて、お店に入る前から期待度がマックスに。抜群の鮮度が魅力なのはもちろん、その種類の多さに、高い満足感が得られます。赤エビや目鯛といった、ここでしか食べられない新鮮な深海魚のにぎりを目当てに来店する人も多く、いつも大勢の観光客や家族連れでにぎわっています。

三保の松原の枯松葉でネタを炙って香り付けした「三保の松原焼き」や、升からこぼれるほど惜しげもなくいくらを盛った「海賊船の宝箱 こぼれ盛り」など、目にも楽しいオリジナルのメニューも充実。また、魚介のだしでうま味たっぷりの深海汁など汁物も人気です。寿司だけでなく一品料理の種類も豊富なので、静岡限定の「静岡麦酒」や地酒をお供に旅の思い出を振り返りながら、沼津の味を堪能してみてはいかがでしょうか。

海鮮丼 佐政



深海丼

伊豆の金目鯛や沼津産のメギス、本エビ、駿河湾の桜えびなど、美味しい深海魚をふんだんに使った海鮮丼はお店の看板メニュー。

看板メニュー!

スタッフお勧め丼 BEST 5



海鮮丼 佐政

営 10:00~17:00(L.O.16:00)

休 木曜

水産会社直営ならではの

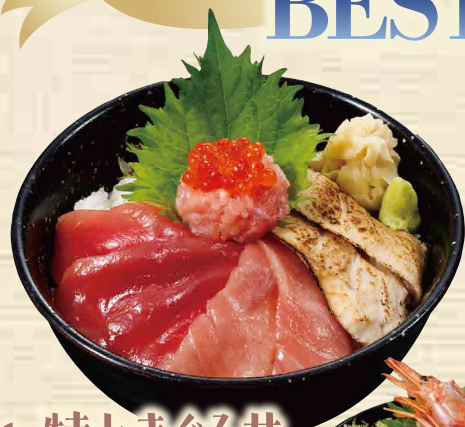
高コストパの海鮮丼

沼津港で100年以上続く老舗の佐政水産が運営するお店。朝、沼津港で競り落とした鮮度抜群の魚介類をリーズナブルな価格で提供できるのは、水産会社直営だからこそその強みです。

なかでも駿河湾で水揚げされた深海魚をふんだんに使った深海丼は、多くの人が注文する看板メニュー。見た目にも豪華で、目の前にした瞬間「美味しそう」と声が漏れてしまいます。丼のご飯は酢飯と白米が選べるのが嬉しいポイント。お子様丼もあるので、家族全員が食べたいものを楽しめます。丼には干物と味噌汁が付いてくるので、ハンパないお得感!

また、ほかではあまりお目にかかれない石焼の海鮮丼も。熱々の石焼の中で香ばしい香りが食欲をそそります。一杯目はそのまま食べて、そのあとは一緒にじっくりの特製の出汁をかけて味わえば、一度にふたつの味が楽しめるメニューです。さすがお茶どころ静岡、あがりのお茶までしっかりと美味しく、SNSではお得意ぎるとの声も上がるほど。

深海水族館で、泳ぐ魚を見ながら「お魚食べたいな」とこっそり思っていたアナタ、すぐお隣で深海魚を食すのも一興ですよ。



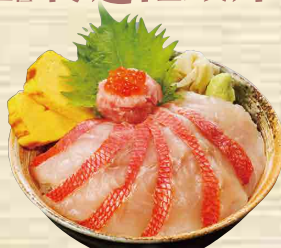
1位 特上まぐろ丼



2位 特選佐政丼



3位 特上ばらちらし



4位 伊豆金目鯛の湯引き丼



5位 沼津名産干物となめろう丼

石焼き

主役の丼は言わずもがな、一緒に出てくる干物と味噌汁も絶品。



Hamburger & Cafe

沼津バーガー

深海魚バーガー
沼津産のやわらかい深海魚
メギスが特製オーロラソー
スとベストマッチ。



人気
No.1

カップルからファミリー層までが幅広く訪れる沼津バーガー。カフェ風のくつろげる内装には、お客さまにゆつくりしてほしいという願いが込められています。がつつりお腹を満たしてくれるハンバーガーのほかにも、軽食やサイドメニューが充実していて、気軽に立ち寄れるのが魅力。海洋生物のグミが入った「ディープシードリンク」、メンダコグミが乗った「深海サンデー」など、映えるドリンクも豊富で、テイクアウトして帰りの車中で味わうなど、楽しみ方は無限大です。

深海魚から定番まで。 沼津を多方向から味わう

イカたらナゲット

沼津バーガーならではのナゲット(5ピース入り)。



沼津サバメンチ バーガーセット

沼津港で水揚げされた栄養たっぷりのサバをメンチカツに仕上げたご当地バーガー。

沼津港ならではの、メギスを使った「深海魚バーガー」や「深海サメバーガー」「金目バーガー」の三大ご当地深海魚バーガーは、話のタネにぜひご賞味あれ。高級魚を手軽に味わえる、大人気のアンコウナゲットもお勧めです。深海魚のほかにも、地元産の食材を活かした、しらすトッピングの戸田塩ソフトクリームも。新メニューも続々開発されているので、行きたびに新しい味に出会えます。
とはいいつつも、てりやきバーガーやチーズバーガーも提供していて、定番を愛する人にも優しいお店です。

お店のオリジナルキャラクター、駿河うみちゃんも人気者。

深海フロート(左) 深海サンデー(右)

海を模したキレイなラゲーンブルーがSNS映え。深海サンデーにはメンダコグミが乗ってます!



Hamburger & Cafe 沼津バーガー

平日 9:00~18:00(L.O.17:30)
土日祝 9:00~19:00(L.O.18:30)
無休



新鮮なアジをこんがりジューシーに揚げてタルタルソースでさつくりと召し上がれ!



あじフライバーガー



LOCO MARINO Coffee
ロコモリーノコーヒー

【営】平日 11:00~17:00 (L.O.16:30)
土日 10:30~17:30 (L.O.17:00)
【休】水・木曜

コーヒーの受け取りは、メンダコの特注ランプの下で♪

生クリーム、卵白、砂糖のみの伝統製法で作るパンナコッタ。とろけるようななめらかさと濃厚な味わいが特長。

至高のパンナコッタ

車で沼津港に向かうと、まず入り口に見えてくるお洒落な2階建ての建物、ロコモリーノコーヒー。一杯ずつハンドドリップで丁寧に淹れるコーヒーは、日本一のバリスタ、石谷貴之氏がプロデュースしています。石谷氏は、ジャパンバリスタチャンピオンシップで複数回の優勝を飾り、24年世界選手権でも3位に輝く圧倒的実力派。港にいながらにして、通をうならせる味と香りの本格コーヒーが楽しめます。

ほかに、深海をイメージしたさわやかなテイストが魅力の深海スムージーも人気。キュートな見た目、写真映えも叶えてくれます。

日本一のバリスタ監修！
港で本格コーヒーに出会う

隣のペーカリー、ラトレッタで購入したパンは持ち込みOKなので、コーヒーと一緒に味わうのがお勧めです。まるで海中を思わせるインテリアが素敵な2階のソファ席でたっぷりとくつろぐもよし、帰宅前の締めコーヒーを1階カウンター席でサクッと飲むもよし。晴れた日には潮風を感じる2階のテラス席で景色を眺めながらコーヒーを味わうのも格別です。お土産には、イタリアンマエストロ石崎幸雄シェフ監修の絶品パンナコッタをぜひ！



ロコモリーノブレンド

1杯ずつハンドドリップで丁寧に淹れる、酸味の効いた香り高いコーヒー。



深海スムージー

塩レモンのヨーグルト風味で味も格別。ほかに、抹茶など全部で6種類のスムージーが。

ベーカリー ラトレッタ



La torretta



こだわりの焼き立てパンで 身も心も大満足



港の入り口には、観光客の方も地元で暮らす方も、老若男女みんなをあたたく迎えてくれる、こだわりのパン屋さんがあります。本場イタリアの職人お墨付きの、ダツラジョヴァンナ社の最高級小麦を使って焼き上げるパンは、ひと口含んだ時に鼻に抜ける香りと甘みが違います。お店で焼いているため、店内は香ばしい香りです。店内に並ぶのは常時約40種類と豊富で、しかもどれも美味しそうなので、あちこち目移りしてしまいます。パン屋さんの定番クロワッサンから、地元産の具材をバランスよく取り入れた総菜パン、数種のラスクや甘いデザート系のパンまでラインナップが充実。



深海魚を味わうならこれ!

沼津産メギスの フライサンド

沼津産の深海魚メギスを使ったパンも人気。メギスフライとクロワッサン生地は相性抜群。



もちろん、しらすや深海魚であるメギスなど、沼津港ならではの海の幸を使ったパンも楽しめます。どんな人の好みも網羅して、「今日はこんなパンが食べたいな」をいつだって満たしてくれる、食いしん坊の強い味方。時期によっては、季節限定商品も販売しているので、その時にしか出会えないパンも。タイミングを逃さず、ぜひ味わってみてください。

ワンドリンクを注文すればお隣のロコモリーノコーヒーでイートインもできるので、日本一のバリスタ監修の香り高いコーヒーをお供に、美味しく幸せなカフェ時間を満喫してみてください?



Bakery La Torretta ラトレッタ

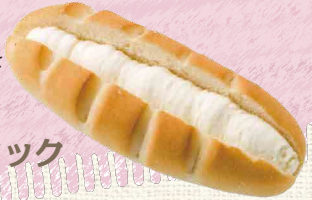
営 平日 11:00~17:00
土日祝 10:30~17:00
休 水曜



No.1 クロワッサン

パン屋さんと言ったらまずコレ。サクサク食感と香り豊かなバターにこだわった人気商品。

スティックパンにバターと練乳のホイップクリームをサンド。



No.3 練乳スティック

メンダコ食パン

ここに来たら買うしかない！絶対に喜ばれる鉄板お土産。

殿堂入り



メンダコデニッシュ

深海水族館のシンボル、デニッシュ生地のメンダコパン。味はチョコ、イチゴ、プレーンの3種類から選べます。



少し辛みを効かせたひき肉のカレーを包んで揚げたカレーパン。

No.2 キーマカレー



トーストしても
かわいい♪

ワンドリンク注文で、お隣のロコモリーノコーヒーでゆったりイートインも可能です。ロコモリーノコーヒーで販売中のマリトッツォは、ラトレッタで作っています。



沼津産鯖サンド

沼津産のしめ鯖を炙って挟んだ鯖サンドは、鯖の塩気と野菜の相性が良いと大好評。



Latimeria カフェ ラティメリア

営業 10:00~17:00 休 木曜

揚げたての深海の幸と鯖サンドが大人気



メヒカリの唐揚げ

深海本えびの唐揚げ

揚げたて！ザックサク！

沼津産深海魚

静岡抹茶を使ったパフェやソフトクリーム、沼津焙煎コーヒーも人気。

スイーツ



さつまもチップ



ミニ静岡抹茶パフェ



ミニチョコレイトパフェ



静岡抹茶ソフトクリーム

軽食からスイーツまで楽しめるカフェ「ラティメリア」は、シーラカンスの学名が名前の由来。そぞろ歩きの途中で立ち寄り、水族館の順番待ちをしながら片手で食べられる手軽さも人気の秘訣です。売れ筋No.1は、自家製のパンに、沼津港で水揚げされた新鮮な鯖を挟んだ鯖サンド。ほかにも、深海魚である本エビやメヒカリの唐揚げは沼津港ならではの逸品です。揚げ物は注文を受けてから作るので、熱々のできたて。また、ドリンク類やソフトクリームなども充実しているので、足が疲れたら休憩がてら店内でイートインも大歓迎です。



定番!

田子の月もなか
静岡でもなかと言ったらコレ。老若男女問わずファンが多数。



お団子各種

小腹が空いたらぜひ1本。
どの味も魅力的で迷うこと必至。

老舗の味を港で!
沼津港限定のお土産も

静岡県を代表する老舗和菓子屋、田子の月。その代名詞とも言えるのが「田子の月もなか」です。上品な甘さのつぶあんに定評があり、静岡県民にとつてのソウルフードでもある定番の和菓子はお土産にぴったり。店内にはほかにも、ここでしか買えない沼津港限定の商品が。伊豆産の、強い旨味が特徴の井田塩を使用した「塩バターぶっせ」、伊豆西浦レモンを使った「レモンマドレーヌ」がお勧めです。どちらを取るか迷ったら、両方買ってみて損はありません! 食べ歩きには、注文を受けてから揚げてくれる沼津港限定「名物おかげ天」と、実演販売の焼きたて団子がイチ押しです。



沼津港限定!

レモンマドレーヌ

ここでしか買えない、老舗の限定商品はお土産にぴったり。



沼津港限定!

塩バターぶっせ

甘さとほんのり塩気がクセになる、静岡を味わえる逸品。



名物おかげ天

アーモンドスライス入りの衣が、中のごしあんと絶妙にマッチ!

天 磯揚がる天

営業 10:00~17:00 休 木曜

揚げたてをその場で!
テイクアウトで!



たこ棒

人気 No.1

不動のいちばん人気。たこと紅生姜が練りこまれていて食べ応えも十分。

圧倒的人気を誇るたこ棒をはじめ、海老マヨ棒や生姜れんこん、海鮮かき揚げなどバラエティにとんだ品揃えが好評です。一口食べると美味しいと思うのは、具材とすり身のバランスにことごとくこだわり抜いているからこそ。揚げたてを提供することで、より一層素材の良さが引き立ちます。漁港散策の途中におやつ感覚で食べるのも、自宅で酒の肴にするのも◎。うどんやおでんの具にもぴったりという、幅広い楽しみ方ができるのも魅力です。



揚げ天各種

買って帰れば、晩酌のお供に最適!

まるごと苺

いちごを丸ごと一粒包んだクレープ。
軽い口当たりのクリームとの相性が
抜群です。



のむいちご大福
一風変わったドリンク。も
ちもち感が残る不思議な
飲みごたえが好評。

いちご大福や。 大福や。

営10:00~17:00 休水曜



大人気!

いちご大福

もちもちの皮と白あん、甘酸っぱい
大粒いちごのバランスが完璧。

看板メニューのいちご大福は1日
で最高8000個を売り上げるほど
の人気。旬の時期は伊豆の国市の朝
摘み紅ほっぺ、それ以外の時期も全
国の高級夏秋いちごを使用して、1
年中いちご大福が食べられます。い
ちごやほかのフルーツを使ったク
レープや、いちごチーズプリンなど
美味しいスイーツも。特にプリンは
ソースもクリームチーズも自家製に
こだわった逸品。ほかにも、時期に
よって季節限定商品に出会えるのも
嬉しいポイントです。定番のいちご
ミルクや、いちご大福を丸ごとミキ
サーにかけてのむいちご大福など、
ドリンクメニューも楽しめます。

いちご大福が 1年中楽しめる



ほかにもいろいろなスイーツが楽しめる。

港八十三番地の一角にある
キッチンカー「寿太郎号」は、沼
津市西浦地区のみかん農家丸
榮直営のお店です。沼津のブ
ランドみかん「寿太郎」を、高
品質な肥料を使い樹上で味が
しつかり乗ってから収穫する
という徹底ぶり。その場で
絞って提供する、お店イチ押
しの究極の生ジュースは、
ぎゅっと凝縮した濃い味の甘
いみかんを丸ごと味わえ
る、まさに究極の一杯。一口飲
んでその奥深い味わいに驚く
こと必至です。もう一つのお
勧めが、みかんかき氷。ミキ
サーにかけてみかんを生シ
ロップにしたふわふわのかき
氷は、最後のひとすくいまで
飽きない、こでしか食べら
れない一杯です。

究極の生ジュース 寿太郎号

営10:00~17:00 休火曜

こだわり農法で
育ったみかんが絶品



究極のかき氷

みかんの色も味もとにかく濃
い!ふわふわであと味さわやか
なかき氷。



究極の生ジュース

ブランドみかん「寿太郎」の美味し
さをしっかりと味わえる生絞り
ジュース。



人気 No.1