

目次(神戸産ハモ 仕入事業者)

既に神戸産ハモの仕入れルートをお持ちの場合は、そちらを活用いただいてもかまいません。
仕入れルートをお持ちでない方は、是非下記の仕入事業者をご活用ください。

2ページ	中央区	活魚なみき
3ページ	中央区	SAKANA-YA UOHIDE
4ページ	垂水区	窓口:神戸市漁業協同組合 ①垂水漁港でお渡し ②活魚配達

仕入事業者一覧

活魚なみき	中央区	ハモ
神戸市中央区元町通6丁目3-18	電話番号	078-341-3378
	営業時間	10:00～19:30
	定休日	毎水曜日・第三日曜日

1. 予約について

予約	必要
予約期限	購入日の3～5日前
予約受付時間	営業時間内
予約方法(電話)	078-341-3378
予約方法(FAX)	078-341-3378
予約受付担当者氏名	並木 栄二
食材の状態	活魚(生きたまま), 活〆済(骨切等の加工なし), 加工済(骨切済み)
受け渡し場所	店舗
支払い方法	受け渡し場所にて現金のみ
配送	不可
配達詳細	-
市民への販売	可
その他	天候次第で仕入状況が変わる可能性があり、予約できかねる場合がありますので、お電話にてお問合せ下さい。

2. SNS/HPなど

お店のホームページ	https://namiki.shop/
SNS	Facebook, Instagram
SNSアカウント	ikeuonamiki_

仕入事業者一覧

SAKANA-YA UOHIDE	中央区	ハモ
神戸市中央区中山手通1丁目27-3	電話番号	090-5248-0548
	営業時間	6:00-15:00
	定休日	水曜日

1. 予約について

予約	必要
予約期限	購入日の前日まで
予約受付時間	前日の20:00までのご予約で翌日お渡し。 日曜受取りの場合金曜日の20:00まで。
予約方法(電話)	090-5248-0548
予約方法(FAX番号)	050-1154-5785
予約受付担当者氏名	松島紘生
食材の状態	活魚(生きたまま), 活〆済(骨切等の加工なし), 加工済(骨切済み) ご希望に合わせて調理致します
受け渡し場所	店舗もしくは配送
支払い方法	受け渡し場所にて 現金, 振込み(カード不可)
配送	可
配達詳細	無料配送
市民への販売	可
その他	-

2. SNS/HPなど

お店のホームページ	https://www.uohide.com/
SNS	Facebook, Instagram
SNSアカウント	uohide.koushiki

仕入事業者一覧

窓口:神戸市漁業協同組合 ①垂水漁港でお渡し ②活魚配達	垂水	ハモ
神戸市垂水区平磯3丁目1番10号	電話番号	078-708-1616
	営業時間	月～土(9:00-15:00)

①垂水漁港でお渡し

予約	必要
予約期限	1週間前まで
予約方法(電話)	078-708-1616 (神戸市漁業協同組合 直売所)
予約方法(FAX)	078-706-0479 連絡先、必要時期、必要量等を記載
予約方法(メール)	chokubai@kobeshi-gyokyo.or.jp 連絡先、必要時期、必要量等を記載
食材の状態	活魚(生きている状態)
販売場所	神戸市漁業協同組合 直売所 (神戸市垂水区平磯3丁目1番10号)

②活魚配達をご希望の場合(協力:東須磨地区底曳会)

配達	5kgから対応可 漁師が直接配達いたします (上記相談窓口で申込ののち、ご紹介いたします)。
配達エリア	中央区、兵庫区、長田区、須磨区、垂水区 東灘区、西区、北区 はエリア外です。灘区は要相談。 東須磨漁業振興会周辺(若宮町)での受渡しも可能です。 受渡し予定や配達料等の詳細は漁師と直接ご相談ください。
予約	必要
予約期限	水曜日 予約⇒次週 火、木、土、日曜日 配達
予約方法(電話)	078-708-1616 (神戸市漁業協同組合 直売所)
予約方法(FAX)	078-706-0479 連絡先、必要時期、必要量等を記載
予約方法(メール)	chokubai@kobeshi-gyokyo.or.jp 連絡先、必要時期、必要量等を記載
食材の状態	活魚(生きている状態)