



勇進丸

釜揚げしらすの味は、先代から引き継ぎ守っています。塩で味が変わってしまうため塩にこだわっています。

所 富士市宮島 1387-1



猜正丸

毎日自分が食べて飽きない物を作ろうと心がけています。特に水にこだわり、選んでもらえるしらすを作ります。

所 富士市五貫島 412-112



海栄丸

しらすの塩は赤穂の塩を使用し、塩にこだわっています。もちろん塩分控えめの薄味で健康第一を考えています。

所 富士市川成新町 420



新孝丸いな天

美味しく食べてほしいと願っています。そしてお客様を大切に、笑顔と元気を与えられるように心がけています。

所 富士市中丸 621-1



望月しらす店 上星

鮮度を一番に考えています。なるべく新鮮なものをお客様に召し上がってほしいため 365 日休まず営業しています。

所 富士市川成島 790



しらすの八幡

お客様を飽きさせないように日々努力しています。お店が移転し、しらす街道のランドマークになるよう願っています。

所 富士市鮫島 462



かねます商店

保存料など一切使用せず、安心の無添加にこだわっています。新商品の「富士山型揚げはんぺん」の販売もスタートしました。

所 富士市鮫島 261-6



進悦丸

鮮度と味付けが自慢です。お客様に「美味しい！」と言って召し上がってもらえるように頑張って作っています。

所 富士市前田 846-1



日の出丸

おいしい釜揚げしらすを作り、お客様に満足してもらいたいです。塩分控えめで、自信をもって販売しています。

所 富士市前田 862-2



田子の浦漁業協同組合

水揚げされた生しらすを即座に氷水で洗い、水切りし、パック詰め販売をしています。漁協直売所も絶賛営業中です。

所 富士市前田 866-6



富士山しらす街道周辺で「田子の浦しらす」が食べられるお店

田子の浦 漁協食堂	和楽房 尚 奄	やはた亭	新孝丸いな天	SUNZOK
所 富士市前田 866-6 休 8月13~16日 6・9月第4日曜	所 富士市前田 861-30 休 月曜日・第3火曜日	所 富士市鮫島 462 休 水曜日	所 富士市中丸 621-1 休 日曜日	所 富士市川成新町 420 休 月曜日・第3日曜日

