



【駿河湾深海生物館 (Muse Hedábyss)】



ラブカ

オロシザメ

「深海魚の聖地 戸田」
のディープな情報を
紹介しています！

deep-heda.com



【発行・お問合せ】 戸田観光協会 0558-94-3115

トロボッチ、メギス、ゲホウ、ノドグロ、
そしてタカアシガニ。
水深二五〇〇メートル、
駿河湾の深海の世界。



これは、「深海魚の聖地 戸田」を堪能していただく地図です。

この地図を片手に、

どっぷり深海魚にはまってみましょう。

戸田では、深海魚とタカアシガニを

とくっても美味しく食べられます。

戸田で盛んなトロール漁。だからこそ、どこよりも新鮮な深海魚とタカアシガニを食べることができ、見ることもでき、触れることができますのです。

※トロール漁：海の底で網を引くようにしてカニやエビなどを漁獲する漁法。



透明度の高い戸田の海。海沿いに出たら、海の中をのぞいてみましょう。魚が泳いでいる姿も見ることができます。

日本一小さな深海魚の展示室。深海生物の本を見ることができます。かわいい深海魚のイラストが描かれた外観が目印です。

【山竹商店】
各種エビ、メヒカリ、夢カサゴ、トロダコ等を販売。
営業時間：8時～19時
定休日：不定休
問合せ：0558-94-2016

【戸田漁協直売所】
エビや塩辛、干物やトロボッチの唐揚げなどを販売。
営業時間：8時～17時
定休日：水曜日
問合せ：0558-94-2082

【光徳直売所】
タカアシガニ、エビ、塩辛、干物の他、地場産品を販売。
営業時間：9時～17時
定休日：月・火曜日
問合せ：0558-94-2235

寺
神社
宿泊施設
菓子店
博物館・展示室
トイレ
コンビニ・商店
銀行
ガソリンスタンド
お食事処
喫茶店・カフェ
史跡・名勝・天然記念物

どのお店でも、
美味しいタカアシガニが
食べられます!!



【魚重食堂】
深海魚・地魚料理のお店です。
問合せ：0558-94-2381

【食事処 ゆうなぎ】
漁師さんから分けてもらう魚は日によって色々。初めての魚に出会ってその味を楽しんでみてください。
営業時間：11時～終了時
定休日：不定休
問合せ：0558-94-4405

【お食事処 かにや】
深海魚トロボッチの唐揚げ定食。他県ではメヒカリとして有名で頭から尻尾まで食べられる白身の魚です。
営業時間：11時～終了時
定休日：月・火曜日（不定休）
問合せ：0558-94-2235

【想咲キッチン ぷかつちえ】
肉料理がメインですが、深海魚仕入れ時は創作料理を提供してくれます。
営業時間：11時～22時
定休日：木曜日（金曜日不定休）
問合せ：080-3024-2515

【食事処 まるさん】
タカアシガニのクリームコロッケ、トロボッチとアジのフライが入っているボリューム満点のミックスフライです。
営業時間：10時～終了時
定休日：木曜日
問合せ：0558-94-4114

【一の食堂】
主に戸田の底引き網船が獲ってきた駿河湾産の深海魚を利用した定食です。
（9月～5月限定品）
営業時間：11時～終了時
定休日：水曜日
問合せ：0558-94-3225

【食事処 丸吉】
駿河湾で獲れる深海魚を使い、下はお楽しみ、上はメギス、タレと塩の2段からなる深海魚をイメーJした天丼です。
営業時間：11時～終了時
定休日：金曜日
問合せ：0558-94-2355

【さかなや 魚清】
戸田塩で焼いたり、茹でたり、丸ごと食べられます。頭のみそがとっても濃厚で、沼津ブランドに認定されています。
営業時間：11時～終了時
定休日：不定休
問合せ：0558-94-2114

戸田の美味しい深海魚料理のお店