

深海魚をもっと知りたい！

水深二〇〇m以上に棲む深海魚はなかなか魚屋さんに並びません。ちよつと変だけれど、愛嬌のある姿をした深海魚をもっと、身近に感じてみませんか。



キミの知らない「深海」が、ココにある。

ミューズ ヘダビス

【駿河湾深海生物館 (Muse Hedabyss)】

戸田で水揚げされる深海生物を中心に、コリコ田中名誉館長の特別展示コーナーや、全国的にも希少なオロシザメのはく製など、数多くの深海生物を展示しています。

営業時間：9:00～16:30
定休日：水曜日、祝日の翌日、年末年始
問合せ：0558-94-2384
入館料：大人 200 円 / 小中学生 100 円



ラブカ



オロシザメ



駿河湾深海生物館内

戸田深海魚めぐり

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。

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。

「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



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、
見ることができ、
触れることができるのです。

※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。



【深海魚食堂】
くるら戸田

深海魚をお気軽フレンチで！戸田の
美味しい食材をフレンチシェフが安
心安全、無添加料理に仕上げます！

※土曜日のみ営業

問合せ.. 0558・88・9022
(洋食キッチンふかつちえ)



戸田の深海魚、
お土産にどうぞ。

【戸田漁協直売所】

エビや塩辛、干物やトロボツチの唐揚げなど、磯ものや深海生物をお土産にどうぞ。

營業時間 .. 8時 ~ 17時

定休日 .. 水曜日
問合せ .. 0558942082



【魚重食堂】

深海魚・地魚専門のお店です。
ゲボウの刺身や天ぷらなど、想
像を超える美味しさを堪能して
ください。

営業時間.. 11時~14時(土・日祝)、15時~17時、17時~20時
定休日.. 木曜日(水曜不定休)
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～20時
定休日 .. 不定休
問合せ .. 0558・94・4405



【お食事処 かにや】

深海魚トボッチの唐揚定食。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.. 10時半～16時
定休日.. 月・火曜日（不定休）
問合せ.. 0558・94・2235



【食事処 まるさん】

タカアシガニのクリームコロッケ、
トロポツチとアジのフライが入って
いるポリウム満点のミックスフラ
イです。

営業時間 .. 10時 ~ 17時
定休日 .. 木曜日
問合せ .. 0558・94・4114



【の一食堂】

主に戸田の底引き網船が獲つ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 .. 10時～17時
定休日 .. 水曜日（火曜不定休）
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段からなる深海をイメー
ジした天井です。

営業時間.. 10時半~17時(土日祝~19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～17時（土日祝～20時）
定休日 .. 不定休
問合せ .. 0558・94・2114

