

~近江町で働く人たちが綴る、おみちょのホンネマガジン~



お!のある暮らし 21 2022夏

おみちょがある街、金沢。

皆さまに支えられて301年



TAKE
FREE



おみちょ市民感謝デーのご案内

8月
19日

9月
16日

10月
21日



毎月第3金曜日は
おみちょ市民感謝デー

近江町市場では感謝の気持ちを込めて、毎月第3金曜日に「市民感謝デー」を開催しております！

特典1

近江町ふれあい館駐車場、近江町いちば館駐車場、近江町パーキングの3つの駐車料金1時間無料になります！

特典2

お店ごとにお買い得品やおすすめ商品、美味しい食べ方やプロが教える豆知識などお店ごとに趣向を凝らしたサービスを行なっています！

※写真は過去の月のおすすめ商品になります。



お!のある暮らし

2022夏 21

2022年7月31日発行



バックナンバーはこちらの
QRコードから読むことができます。

●企画・発行：



お!のある暮らし 編集部

〒920-0905 金沢市上近江町50番地

TEL: 076-231-1462

Mail: olife@ohmicho-ichiba.com

<https://ohmicho-ichiba.com>

お!のある暮らし編集部
会いましょう。
す。では、また次号、元気にお
もん掏そお待ちしてあります。
おみちょは市民の台所。いい
近は雨模様。気温も湿度も高
いので、熱中症に注意して毎
来したはずでしたが、ここ最
今年は過去最も早く夏が到
会いましょう。

編集後記



近江町市場振興組合青年部では「ウクライナ緊急募金」を実施しております(近江町いちば館フルーツ坂野前に設置)。お寄せいただいた募金はユニセフ(国連児童基金)を通じて、水や緊急用薬品、学用品などの支援に充てさせていただきます。

皆さまの暖かいご支援を賜りますよう、お願い申し上げます。

お!のある暮らしでは、取り上げて欲しいものやおみちょへのご要望・ご質問などを募集しています。メールまたはお電話にてお問い合わせ下さい。



Omichyo's Curry

実はおみちよにはカレーを食べられる場所が数多くあるという情報をキャッチしました。早速情報を集めてみると、いろいろな種類のカレーがあることが判明！ 王道スパイスカレーから旨みが染みる出汁カレー、つるっと食べれるカレーうどん… みなさんもぜひおみちよのカレーを楽しんでみてください！ 各店の場所はP08に掲載してあります。



- 甘エビと加賀野菜の
金沢カレー（小鉢付き）1,480円

海鮮丼の井ノ弥が作り出す、
甘エビのスープが自慢の金沢カレー

海鮮丼の人気店、井ノ弥にあるのは、金沢らしさが詰め込まれた「甘エビと加賀野菜のカレー」。その名通り甘エビの頭をじっくり煮込んだスープが自慢。金沢カレーらしく、エビの風味が濃厚なルーとともに味わう。具材は、甘エビをはじめ、五郎島金時、金時草、加賀太きゅうり、加賀つるまめ、打木赤皮甘栗かぼちゃといった加賀野菜の素揚げたち。素材の旨さが濃厚なルーとマッチする、満足感溢れるひと品です。

井ノ弥 076-222-0818

- カツカレーうどん

（ごはん付き）1,000円

こだわりの出汁が味の決め手、
ボリューム満点のカツカレーうどん

麺丼やの「カツカレーうどん」の味の決め手は、鰹、昆布、うるめいわし、大野醤油を独自の分量で配合した出汁。それをカレー粉と合わせることで、まろやかでコクのある味に仕上がっています。その味わいはついつい残ったカレーを全部飲み干してしまうほど。うどんは柔らかいけれど弾力があり、ツルツルといける中太麺で、カレーとちょうどよく絡みます。具材は揚げたてのカツと、色とりどりの野菜、そしてお肉の代わりに入っているのは刻み油揚げ。カレーに油揚げ？と思われる方もいらっしゃるかもしれません、これがカレーと相性抜群。ベストマッチなカツカレーうどんはここでしか食べられない味。ぜひ一度ご賞味あれ。

麺丼や 076-233-2117



- カレーライス 486円

優しい味わいのカレーライス

おみちよで働く人たちの胃袋を支え続けているボッポで食べられる「カレーライス」。親しみやすい王道のスパイスカレーは、牛肉と玉ねぎがふんだんに入ったシンプルなひと品。中辛だけどそこまで辛くない、食べやすいカレーに仕上がっています。ちょうどカレーを食べている人に感想を聞いてみると、「朝からべろべろと食べられる、とってもやさしいカレー」とのこと。毎日9時頃から並んでいますので、やさしい味を味わってみてください。

ボッポ 076-222-6286

- 焼きカレー（味噌汁付き）800円

市場で働く人たちのために作られた、
おみちよと共に歩んできたひと皿

おみちよで働く人たちの憩いの場、まさに隠れ家な喫茶室 開伽で食べられるのは、「焼きカレー」。お店初の軽食メニューとして、市場で働く人たちからリクエストを受けて作ったというカレーは、牛コマ、玉ねぎ、にんじんの形がちゃんと残った、まさに母の味。シンプルながら優しい味にファンが多い。そのカレーに、卵、チーズをかけてレンジで焼き上げたのが焼きカレー。アツアツトロトロ、濃厚でまろやかな絶品のひと品です。

おみちよで働く人にはお店に取りに来てくれれば作り置きもできるとのこと。おみちよと共に歩んで来た味をぜひ一度お試しあれ。

喫茶室 開伽 076-222-5977 ※喫煙可



• がすえびカレー 753円

近江町食堂×大口水産の特別カレー

昭和5年創業、近江町と共に歩んできた近江町食堂が作る「がすえびカレー」。

重たいカレーにはしたくないと考えたのは、がすえび5kgからとった出汁にかぶ、だいこん、玉ねぎ、にんじん、セロリ、トマト、マッシュルーム、しめじなどを煮詰めベーストにしたものとスパイスを加えた、がすえびの風味と辛さの中に自然の甘みを感じられる味わいのカレーに仕上がっています。トッピングにはえびカツもしくはえびフライが入った、まさにえび尽くしのかれーです。

ただし、こちらを購入できるのは、イオンモール白山内にある、大口水産の店舗のみ。毎日10時ころから並んでいますので、近江町のコラボカレーをぜひご賞味ください。

近江町食堂
※販売はしておりません

076-221-5377

大口水産
(イオンモール白山店)

076-220-7063



• カレーライス 400円

誰からも好まれる、THEシンプルカレー

スパイスや隠し味にこだわって作られているカレー屋さんのカレーではなく、あくまで「お惣菜」として多くの人に楽しんでもらえるような味付けにしてあるダイヤモンドの「カレーライス」。お肉と玉ねぎが入ったシンプルなポークカレーは、これ!といった尖った特徴はないけれど、大きな鍋でじっくりと煮込んで作られる、毎日食べても飽きない「美味しいカレーライス」です。たまにボリュームが欲しい時はカツや野菜の素揚げが乗っているカレーもあるので、その時々の気分に合わせてお楽しみください。毎日11時頃から売り場に並びますので、売り切れる前にお買い求めください。

世界の食品ダイヤモンド 076-232-0341

• えび天カレーうどん 850円

出汁が効いたこってりとしたカレーがくったりしたうどんに絡む王道の一品

カレー丼、カレーそば、カレーラーメンと、いろいろなバリエーションのカレーが楽しめる百万石うどんにある揚げたての天ぷらが乗った「えび天カレーうどん」。

玉ねぎと豚肉を炒めてから、味の決め手となるオリジナルの出汁とルーを入れれば、甘みとコクと出汁の味がしっかり効いたカレーが出来上がります。具材はえび、なす、ピーマン、まいたけの揚げたて天ぷらにネギ、紅しょうがが添えられ、ボリューム満点。ですがこってりしたルーと絡んだ太めのうどんを揚げたての天ぷらと口に運べば、あっという間に食べてしまえる美味しさです。

味の決め手となる出汁は店頭で買うこともできるので、お家でカレーを作る時にぜひ使ってみてください。

百万石うどん 076-261-4722



• 甘エビカレーパン／金沢カレーパン 各350円

手軽に食べられるステイックタイプのカレーパン

近江町コロッケで売られている「甘エビカレーパン／金沢カレーパン」。細長く手に持ちやすい形なので、買ってそのままお店の前で手軽に食べることができます。ショーケースに並んだ揚げたてのカレーパンはカリカリな甘めの生地にピリッとしたカレーがとても美味しい。お店の前には電子レンジも置いてありますので、ちょっと温めて食べれば、なお美味しいひと品。小腹が空いた時にピッタリです。で、ぜひお試しください。

※お買い求めになられた商品は歩き食せらずお店の前でお召し上がりください。

近江町コロッケ 076-232-0341



• Lカツカレー 890円

金沢カレーの代表格、Lカツ

金沢カレーとしておなじみチャンカレの「Lカツ」。

濃厚なカレーソースに旨味が凝縮した、チャンピオンカレー。野菜や肉が煮溶け、一般的なカレーにはない重厚な味わい。千切りキャベツと揚げたてのトンカツは今や説明不要の美味しさです。身近な存在として知られていますが、実は60年以上の歴史ある味。前身である洋食店から培ってきた味わい深さを、専門店の誇りを胸に、頑なに守り続け、その味をみなさまに提供しています。金沢カレーど真ん中を食べたい時はに選ぶひと品です。

カレーのチャンピオン近江町店 076-255-2353

暑い季節にピッタリの おみちよのうまいもん

おみちよっていろんなものが売っていて何を買つたらいいかわからないですよね。
そんなあなたに、おみちよで働く私たちがよく食べるものを紹介していきます。
ぜひ今日のおかずに食べてみてくださいね！



Case 01 こだわり玉子 だし巻き屋

茶そばサラダ 400円

だし巻き屋夏場限定の人気商品が3年ぶりに復活しました！
「やっと出てくれた！」「待ってました！」と多くの声が聞こえてくる、ファン待望の一品です。茶そばにベビーリーフ&ごま、トマトなどの野菜がふんだんに入っている、身体に優しいサラダです。ドレッシングはだし巻き屋オリジナルのごまベースのめんつゆドレッシング。茶そばの香りとごまの風味がちょっと食欲がない日にも美味しく食べられます。

毎朝10時頃から店頭に並びますが、人気商品なので売り切れの際はご容赦ください。事前予約も可能ですので、ぜひお試しください！

076-232-9696 9:00~17:00 (不定休)



Case 02 豆乳専門店 二六

滝川とうふ 420円

海藻と豆乳から作られる二六の滝川とうふ。その名の由来は、見た目が滝の白糸のようであることからきているとか。毎年5月初旬から9月頃までの時期に販売されており、その食感はとろてんのように弾力がありながら、滑らかな舌触りの中、しっかりと大豆の味がする、「とうふ」です。生姜や山葵など、お好みの薬味でお召し上がりください。

とうふをとろてんのように固める技術は、大豆のことを知り尽くしているプロだからこそできる技。大豆のタンパク質がバテ防止にも繋がりますので、食卓の一品として、暑い日を乗り切っていきましょう。

076-224-1028 9:00~15:00
(日・祝日定休・水不定休)

OHMICHO'S NEW SHOP

おみちよの新しいお店をご紹介！

*新型コロナウィルスの影響をふまえ、営業日・営業時間などを一部変更している場合がございます。詳細は各店にお問い合わせください。

“出来立て”をその場で味わうことができる店

浜焼きと能登牛 近江町横丁

076-254-0062 10:30~21:00 (木曜定休)

https://www.instagram.com/o_michyo_yoko/

能登牛や金沢おでん、浜焼など沢山の食を堪能できるお店「近江町横丁」が近江町いちば館1Fにオープンしました！美味しい料理に合わせて、ビールや地酒をはじめ、お酒も豊富にご用意！立ち飲み風スタイルの店内はもちろん、座って外飲みができる席があり、夜はもちろんお昼から楽しい時間を過ごすことができます。

おひとり様でも、気の合う仲間でも、気取らずに楽しんでいただけますので、ぜひご来店ください。



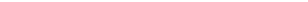
近江町横丁

料理長 中川 英機さん

名物の能登牛メニューをはじめ、私のおすすめメニュー、その日のおすすめなどいろいろご用意しております。大人数でもおひとりでも、それぞれ楽しんでいただけますので、ぜひご来店くださいね！



串焼き、炙り寿司、能登牛丼など、能登牛を使った料理がおすすめ！串焼きは炭火で焼いているので外側はパリッと、中はじゅわっと焼きあがっていて、ビールと相性抜群の一品です！



おみちよの新しい自動販売機

OHMICHO'S NEW MACHINE



大口水産の新鮮なお刺身やお惣菜を

24時間いつでも買える自販機が登場

大口水産の自動販売機

https://www.ohguchi.co.jp/lp_jihanki/

北陸三県で初、お刺し身や干物といった海産物やご飯もの、フライ、カレーなどのお惣菜を24時間いつでも買うことのできる自動販売機が3台登場しました！

鮮魚通り大口水産にある2台は冷凍、近江町いちば館の武蔵ヶ辻バス停にある1台は

冷蔵の商品を販売しています。商品も毎日定時に入れ替えており、常に新鮮な商品を購入することができます、お仕事帰りやお店の定休日など、これまで近江町でお買い物できなかったみなさま、ぜひご利用ください！





近江町が総力をあげて、魚・野菜・肉・酒・
ファッショなどいろいろな分野の
プロの技をお教えします。



近江町 ふれあい講座

参加者
募集!

お肉を使った旬の美味しい料理



SCHEDULE

9月6日(火) 水引でうさぎを作ろう!

講師:紙文房あらき

9月15日(木)旬の魚を使った料理実習

講師:金沢料理職人塾+鮮魚部

10月22日(土) 手作りりんごジャム教室

講師:市安商店

10月30日(日) 親子で作ろう!ハロウィンスイーツ

講師:Biquette Bonbons

2022年のふれあい講座は感染対策を行いながら予定通りに開催させていただいております。各分野のプロが揃う近江町だからこそできること、近江町でしかできないことを考え、さまざまな分野の講座を開催しております。

夏以降も新型コロナウイルスの対策をしつつ、さらに魅力ある講座を開催していく予定ですので、興味ある講座をチェックしていただき、ぜひご参加くださいね!

近江町ふれあい講座の予定や持ち物など詳細につきましては、
近江町市場のウェブサイトをご確認くださいませ。

<https://ohmicho-ichiba.com/fureikouza/>



※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、日程変更や中止となる場合もございます。

おみちょのマップ

ohmicho's map



近江町いちば館B1F



近江町いちば館2F



おみちょのカレースポット



Popo



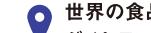
Kuroga



Onomichi



Nabe-ya



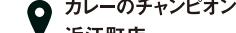
World Food Diamond



Onomichi Curry



Manpo Udon



Curry Champion



Onomichi Kitchen

おみちょの新店

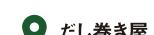


Onomichi横丁



Oita Water Product
Automatic Vending Machine

おみちょのうまいもん



Dashi Wakiya



Nippon

※お詫び 第20号の「おみちょのうまいもん」で紹介した「昆布の比賀」の店舗名が間違っていました。申し訳ありませんでした。

イワシのオイル煮



材料(2皿分)

イワシ(アジ・イカなど)	6~8尾	黒粒こしょう	小さじ1
塩	大さじ1~1と1/2	ローリエ	2枚
にんにく	1片	タイム	少々
赤唐辛子	2本	オリーブオイル	適量
レモン	1/2個		

1. イワシはワタを取り、きれいに洗って水気を拭く。全体に塩を振り、網にのせて10分ほどおく。
2. にんにくは薄切りにする。赤唐辛子は種を取り除く。レモンは薄く輪切りにする。
3. 1のイワシの水気をよくふき取り、耐熱のバットに並べる。にんにく、唐辛子、Aをのせる。オリーブオイルをイワシがひたひたになるまで注ぎ、レモンをのせる。
4. 100℃のオーブンで約50分加熱する。冷めたら冷蔵庫で冷やして出来上がり。

レシピ監修

料理研究家/
フードコーディネーター

仕平 幹子さん

栄養士。フード&テーブルコーディネーター。
飾り巻き寿司マスターインストラクター。
金沢市生涯学習講師。
全国マヨネーズ料理コンテスト準優勝

料理は楽しく美味しくできると幸せ。
四季の味で毎日の食卓が明るくなりますように!

毎回満員御礼の人気食育イベント

親子おみちょ体験

2022年の親子おみちょ体験は
感染予防対策を行い年4回開催予定!

近江町を歩き、とておきの話を聞いて食に関するクイズを解いたり、
普段入れないところを見学したりする「おみちょ探検」と、
旬の食材を使った調理を通じて楽しく美味しく食の大切さを学ぶ「おみちょ料理教室」。
親子で一緒に旬を見て・感じて・そして味わいながら、
近江町市場のおもしろさ、奥深さ、そして食の大切さを学びませんか?

詳細は近江町市場ホームページをご覧ください

<https://ohmicho-ichiba.com>



いろんなお話し
教えてもらったよ!



近江町市場



近江町市場

近江町市場

今日の献立はこちら



出汁いい香り!
美味しいね!



鰯を捌いていくよ
見たことあるかな?



みんなで楽しくおみちょで食育体験!



おみちょ体験どうだった?

とっても
楽しかった!



金沢市在住
吉村さん親子

おみちょ探検では冷蔵庫の中を見れたり、氷ができるところを見れたりしたことが楽しかったです!
料理教室はお味噌汁が美味しいで、スイカもとっても甘かったです!
今日はお父さんがお仕事で来れなかったので、今度は一緒にお買い物にきたいと思います!



おみちょで
旬を感じて
旬を味わう

おみちょを育ててくれている人に聞きました。

第18回 谷口直子さん



毎日通ってお買い物をされているおみちょのプロ。
おみちょの楽しさ・美味しさを教えてくれる料理人に
お話を伺いました。

近江町とのつながり

今現在私の実家は食品卸の会社を営んでおりますが元々は近江町で乾物や海苔などを扱う谷口商店というお店を構えていました。そんなこともあり幼い頃から祖母や母に手を引かれお買物に来ることが日常でした。祖母は食に拘りがつよくてこのお店はこの食材が得意だからとか言い食材ごとに買うお店を決めていましたね。今では私も祖母に倣って色々な商店さんと仲良くして頂いてます。

近江町の中には180ものお店があり、同じ業種でも数多くのお店が軒を連ねています。そこで皆それぞれがプロ意識を高く持ち、いいものを並べ、切磋琢磨している。そのような場所は全国探してもそうそう見つかりません。近江町は市民の台所でありながら金沢が誇る食文化の下支えをしてきました。それは今も変わっていませんし商店のみなさんはプロの要求に応え

られるよう、毎日食材と向き合っています。確かに観光客が大勢訪れることで市民の方から敬遠されがちですが、逆に観光客が来るからこそ、飲食店の職人たちが近江町で仕入れるために通ってくれているという側面もあります。

近江町のいいところ

私は毎日のように近江町に買い物にきていますが、何も考えずに近江町に来たら、お店に並んでいるものを見て、パッと「あ、今日はこれ作る!」と思いつかれて、自分ができます。近江町に並んでいる食材は旬のものはもちろん、(旬のはしり、なりのものが揃っています。そしてそれを求め飲食店の方たちが近江町を訪れます。プロが扱う食材と同じものを買うことができることは市場ならではの魅力です)商品を取り扱うプロたち。プロが選んだ

食材を前に、食材について話をしたり、相談したりすることができる。それも近江町の魅力です。

とはいっても、来る機会が少なかつたり初めての方は市場でのお買物は少しドキドキしますよね。なのでまずは、「いつも買う食材のひとつを近江町で買うこと」からスタートしてください。梅が並び始めたら近江町の所々で梅の香りに包まれるしその後には赤紫蘇が大きな束になつて置いてある。そういう光景が四季折々あるので市場で匂を体感してお買物して頂きたいです。そして匂のものは沢山並んでいてお手頃なんですよ!

同じ商品がたくさん並んでいると思う

ますが、そこでお店の人聞いてみてください。きっとどうものを教えてくれます。そしてそのついでに周りのお店を見てみたりすると、また色々な発見があつて、楽しいです。それが積み重なっていくと近江町のお買物の楽しさが段々とわかるてくるのではないかと思います。

例えばこれから季節柄お豆腐を食べることが多いと思いますが、その味としで近江町の「削りたての鰯節」と合わせて食べてみてください。ほんとに美味しいです。

おみちょのコミュニティ

2年前、コロナが始まった当初の近江町の雰囲気は、いつも活気のある市場全体がシーンとして静まり返っていました。そんな中で金沢・石川を発信していくことを考えた時、真っ先にすべきだと思ったのは金沢が誇る食文化を発信することでした。そのためこれまで食文化を支えてきた近江町を中心として情報発信をしていくことを考ふ、いろいろ活動を始めてきました。元々、コロナ以前から国内外の方を近江町市場を案内しお買物してお料理をする体験をしています。そして近江町市場の取り組みとしても「おみちょサポーター」を募集しています。私もその一員です。金沢の台所として色々な方にもっともっと足を運んでいただけ一緒に近江町市場を回る機会を作りたいと思います。近江町にいつも出没してますので見かけた方は是非お声をかけて頂いて何を買つといいか聞いてくださいね笑。

今近江町では「親子おみちょ体験」と「ふれあい講座」いうイベントを行なつてあります。私はそこで講師をさせて頂いているのですが、お子さんをはじめ参加する皆さんのが本当に楽しそうにされているんですね。やっぱり少しでも近江町の魅力に触れる機会があれば、その楽しさを知つてもらえるんだな、と思うので、私もいろいろと動いていなければと考えています。



株式会社こはく取締役
イチバのハコ
料理研究家

谷口直子さん

料理家である母 谷口雅子の下、「食を通じて、心も体も豊かにする」ことを日常的に学ぶ。また、育った金沢に残される「加賀料理」という伝統文化を後世に残すため、母の跡を継ぐことを決意。2016年テレビ局を退社後、金沢と東京で料理教室を主宰。金城大学短期大学部講師、企業メニュー開発、テレビ、ラジオ、フードコーディネーターなど多岐に活動中。

ちなみにおーのある暮らし編集部おすすめの時間はやっぱり朝。夕方になればお店も閉まりますし人も少ないでお買い物もしやすいです。でも夕方に行くとおトクな商品に出会えることが多いのでそれはそれで楽しいですよ。

お忙しい中お話しいただき、ありがとうございました。

おみちょ サポーター

募集

近江町市場が好きだ!
近江町市場を応援しよう!

ご賛同いただける方を「**おみちょ サポーター**」として募集いたします。

「**おみちょ サポーター**」とは
近江町市場が好きだ! 近江町市場を応援しよう! という趣旨に
ご自身の体験や想いなど様々な情報を積極的に発信いただける方にお送りする称号です。
無償ボランティアとなります。会費等は発生しません。

サポーターにご就任いただいた方は、下記特典を無料でご利用いただけます。

「おみちょ サポーター」の特典ならびにお願いしたいこと

- 「お!のある暮らし」や近江町市場イベント情報を定期的にお届けします。
- サポーター限定のイベントや企画に参加できます。
- 近江町市場の記事のご投稿をお願いします。(ご自身のSNSやブログによる投稿)
※投稿の頻度・字数は自由。ノルマはありません。(Twitter程度の字数でも可)
※記事は他サイト(SNS等)に掲載したものでも構いませんが、投稿者が著作権を有する内容に限ります。

記事投稿の内容(タイトル)例
①近江町市場で買った旬の食材!
②これが私の近江町市場の楽しみ方♪

#おみちょ 300を入れて投稿をお願いします

ご参加方法 「おみちょ サポーター」に登録いただける方は下記方法で申請をお願いします。

- 専用フォームより、氏名・住所・メールアドレスをご登録ください。
- 登録完了メールを受信いただいたら、登録完了です。
- ご登録いただいた住所に「おみちょ サポーター 登録証」を1枚お送り致します。

「ぼくの・わたしの好きな食べ物」絵画コンクール

日程 2022年8月20日(土)~28(日)

*最終日は15:00まで
*お店によっては展示期間中休業する場合もございます。



近江町市場の夏の風物詩である絵画コンクール。23回目を迎えた今年は近隣の小学校・幼稚園・こども園から1,513点もの作品をご応募いただきました。皆さま本当にありがとうございました。期間中はおみちょがちびっ子美術館になります。是非子どもたちの力作をご覧になりに来てくださいね!

おみちょの秋、大行燈まつり

近江町大行燈まつり開催予定

日程 2022年10月開催予定



下記3ヶ所の駐車場が1時間無料になります!

大行燈まつりの期間・毎月第3金曜日の市民感謝デーは近江町ふれあい館・近江町いちば館・近江町パーキングの3ヶ所の駐車場が**1時間無料**となります。ぜひご利用ください!

近江町ふれあい館駐車場



近江町いちば館駐車場



近江町パーキング



子育て世代のみなさまは、いつでも駐車料金1時間サービス!

おみちょの駐車場をご利用する際 **プレパス**使えます!

上記駐車場をご利用の場合、いつでも1時間分のサービスチケットを進呈いたします。

駐車券とプレミアム・パスポートをご用意の上、近江町ふれあい館駐車場にお停めの場合は大口水産横、消費者会館2F「近江町市場商店街振興組合」、近江町いちば館駐車場は「近江町いちば館2階管理事務所」、近江町パーキングは「1F管理事務所」までお越しくださいませ。※2子世帯用・3子以上世帯用に関わらずご利用いただけます。

