

私たちの想い

福島という土台を
逆にチャンスへ。

1000年に1度といわれる東日本大震災に
見舞われ、壊滅的な傷を負った福島の水産業。
10年の間、試験操業を強いられた半面、
福島の海は豊かな資源を回復しつつあります。
自由な漁が解禁された今、
我々は再び立ち上がります。



SNS・WEB

おのざきの最新情報を随時更新しています！

instagram



X



ホームページ



オンラインショップ



お問い合わせ

株式会社おのざき

〒970-8026

福島県いわき市平正内町80-1 2階事務所

TEL 0246-23-2259

MAIL info@onozaki.net

店舗案内 平総本店(いわき市平字正内町80-1)
小名浜店(いわき市小名浜愛宕町5-1)
植田店(いわき市東田町2-11-6)
魚のおのざきplus+(いわき市平字田町120)
寿司おのざき(いわき市平字田町120)
潮目食堂(いわき市平字正内町80-1)



▲グーグルマップから位置をご確認いただけます。



街の魅力を引き出し紡ぎ、
いわきを多彩な街へと。



おのざきについて

「美味しい」と「誇り」を届ける
福島の魚屋です。

おのざきは、福島県最大級の老舗鮮魚店です。
創業100年、長い歴史の中で積み重ねてきた
我々の経験、知恵、技術を介して、
「常盤もの」を、福島で暮らす
全ての人の「誇り」へと昇華させ、
全国の食卓へ届けます。



おのぎの歴史

小野崎ウメによって創業。
10人の子どもを育てるため
自宅の軒先で
ひたむきに魚を販売。

2代目の小野崎英雄が
店を法人化。いわきで
魚といえば「おのぎ」と
認知されるようになった。

1996年、鮮場やっちゃば
平店が移転し、
リニューアルオープン。

3代目小野崎幸雄は、
東日本大震災の苦境を
乗り越えるため積極的な
イベント出店で奮闘。

2020年に4代目にあたる
小野崎雄一が東京から
Uターン。新商品をリリース
するなど新たな取組を
始めている。

おすすめ商品

おのぎオンラインストアで販売している
商品の一部をご紹介します！

※掲載商品の仕様、価格等は予告なく変更する場合や取り扱いを中止する
場合がございますのでご了承ください。



おまかせ干物セット

確かな目利きで
厳選した干物セット。
日常の食卓にはもちろん、
ギフトにもおすすめ。



あんこう鍋米粉麺セット

100%福島県産のあんこうに
あん肝入り味噌スープを使用
したあんこう鍋。



金目鯛煮付け

料理に旨みとコクを与える
プロ御用達の料理酒、
「こんにちは料理酒」を使用。
ふっくら美味しく仕上げました。



うに貝焼き

ほっき貝の殻に生うにを
山盛りに詰め、丁寧に
蒸し焼きしたいわきの
郷土料理。



厚揚げソフトかまぼこ

おのぎの大人気商品。
柔らかい触感、ジューシーで
甘みのある味わいが特徴。



さかなは土台 バクバク離乳食

常盤ものをふんだんに
使用したおさかなの離乳食。
はじめの時期から完了期まで。



金曜日の煮凝り

常盤ものを желе状にグロッと
閉じ込めた贅沢な煮凝り。
そのままでもよし。ワインと
合わせるもよし。



おのぎ最高級品 大漁漬

奥野松酒造の大吟醸の酒粕を
独自の調味料に合わせ、
上質な魚介類をじっくり
漬けた一品。

おのぎの商品を
さらにご覧になりたい方は
「おのぎオンラインストア」へ



新しい取り組み

循環型の水産業

×

常盤ものの可能性



おのぎでは、月250tもの
魚のアラを処分してきました。
しかし、魚のアラは栄養価が
高く、まだまだおいしく食べる
ことができます。3.11を経験
した福島県海からこそ、
持続可能な循環型の
水産業に率先して取り組む
使命があると我々は考えます。

2022年2月にリリースした
「金曜日の煮凝り」は、
常盤もののアラから
旨みを抽出しています。
資源を大切にしながら、
常盤ものの美味しさを
純粹に感じてもらいたい。
その両方のメッセージが
込められています。

