

魚のヒレをじっくり見たことはありませんか？

ウオヒレウロ子の

素敵な

ウオヒレ の世界展

その2

銀座のすし屋の女将が集めた「ウオヒレ」のコレクション。赤や青、丸いのや鋭いの、水玉や豹柄…魚のヒレの美しい世界を覗いてみませんか…

1/14(火) ~ 2/28(金)

開館時間：10:00 ~ 14:00 休館日：日曜、水曜、祝日

入場
無料

豊洲市場内 (管理棟 3F)
銀鱗文庫

〒135-0061

東京都中央卸売市場 管理棟309号室

TEL：03-6633-0140

ウオヒレウロ子

東京・銀座「すし処志喜」女将。本名：山辺恵美子。店に入荷する魚のヒレの美しさに魅了され、干して樹脂でコーティングした「ウオヒレ」を本業の合間に作り続ける。その数、種類にして100魚種以上、加工済のウオヒレは千単位、加工前のヒレも含めるとおそらく万単位集めている。