



# イベントカレンダー

Last updated: 04/07/2024 13:05

# ??????????

1916年5月に生鮮食品卸売市場としてオープンした100年以上の歴史を誇るこの市場（市内では数少ない鉄骨建築の傑作）は、2009年5月にマドリード初のガストロノミー・マーケットとして生まれ変わりました。2018年は市場の大半のガストロノミー・コンテンツが補強される一年となります。

ハプスブルク家のマドリードの中心に位置し、年間1,000万人以上が訪れるサン・ミゲル市場は、街のガストロノミーの殿堂。スペイン各地から集められた最高級品質の製品が味わえます。ガリシア沿岸の新鮮な魚介類で作られたタパス、スペイン全土の様々なグルメチーズ、肉、果物、野菜、ケーキ類など、市場を構成する30以上のスタンドで様々な選択肢が用意されています。

市場では、ジョアン・ロカ（ミシュラン3つ星）による天然素材を使った伝統的製法の Rocambolesc のアイスクリーム、ロドリゴ・デ・ラ・カジェ（ミシュラン1つ星）が Paella で手がける伝統的な米料理、Grupo Arzabal が Madrí by Arzabal で提供する昔ながらのタパスなど、バラエティ豊かな提案が楽しめます。

2021年7月の営業再開を経て、4店舗が新たに加わりました。パン職人のベゴニャ・サン・ペドロ、シェフのクララ・ビジャロン、共同創設者のグロツソ・ナポレタノとウゴ・ロドリゲス・デ・プラダが手がける、マドリードにある手作りパン屋 Madreamiga。肉料理の Primitiva。トルティージャの PicoListo。高山の草地で放牧された牛の乳を使った、カンタブリアの手作りチーズ生産会社 Quesería Quesoba。

また、El Señor Martín は市場内で新たなスペースが加わり、調理済みトウモロコシ粉のパイオニア的ブランドで、トウモロコシパンやその他のベネズエラ料理を提供する P.A.N は、再オープンします。

市場にはこれらの店舗に加え、Martín Tenazas (Lobster House)、Baolé、John Barrita Market、Crab Crab Crab、Pnkleton & Wine、Daniel Sorlut、La hora del Vermut、El 19 de San Miguel、Felixia、La Casa del Bacalao、Morris、Mozzarella Bar、Arzábal、Más Gourmets / Carrasco Ibéricos、Arzábal Croquetería、Tonda、Ahumados Domínguez、Café Negro

の固定・移動式店舗が揃っています。



????

100

老舗

## Practical Information

### 所在地

Plaza  
de San Miguel, s/n  
28005

### 観光地

Austrias

### 電話番号

(+34) 91 542 49 36

### ファックス

### Website

<http://www.mercadodesanmiguel.es/>

### Eメールアドレス

[info@mercadodesanmiguel.es](mailto:info@mercadodesanmiguel.es)

### 地下鉄

Ópera (L2, L5, R)  
Sol (L1, L2, L3)

### バス

3, 31, 50, 65, 148, SE712, N16

### 近郊電車

Madrid-Sol

### 電動自転車レンタルサービス (BiciMAD)

ステーション：

- Plaza de San Miguel, 9
- Plaza del Cordón
- calle Mayor, 20

### タイムテーブル

日曜～木曜：10:00～0:00

金、土、祝祭日前日：10:00～1:00

### 種類

グルメ  
市場

Official Tourism Website