

地元で獲れた新鮮な魚介類は、八森魚市場の主力商品であり、この魚市場の多くの屋台では漁師とその家族が働いている。地元農家が栽培した旬の野菜や、白神山地の森で採れた山菜と並んで魚が販売されている。そばやうどん、おにぎりやその他の軽食を販売している屋台もある。買った魚をその場で捌いてもらい、屋内の炉端焼きコーナーで食べることもできる。

市場の漁獲量は季節によって変わる。メバルは、タコや岩牡蠣とともに年初に販売される。春は、真イカや真鯛が旬である。秋になるとアワビや他の多くの貝が大漁になる。地元の名物であるハタハタは、年末に入荷されると多くの客を魅了する。八森魚市場はホッケを使った「つみれ汁」も有名である。

屋台の店主は、自分たちが売っている魚介類について豊富な知識を持っており、どのように調理して食べるのが一番おいしいかをいつも喜んで説明してくれる。客との交流は市場の特徴であり、ここでの買い物はスーパーマーケットでの買い物とは異なる体験になる。日本語がほとんどまたはまったく話せない観光客も、どのようにして魚が選ばれ、捌かれ、上手に薄切りにされるかを見ることができる。

炉端焼きコーナーと食事処はわずかな料金で利用できる所以、購入したものをすぐに料理して楽しむことができる。八森魚市場は土曜と日曜に営業している。