

日本海最高の美味 のどぐろ

旬の時期

12月上旬～6月下旬

南方に多い魚ですが、新潟はのどぐろ漁場の北限に位置するためか、地物は特に脂がのり、旨みがあるとされています。

やわらかで旨みに富んだ肉質は焼き物や一夜干しなど、どんな料理でも絶品です。一年中美味しい魚ですが、産卵を控えた冬から早春にかけて特に身が充実し脂がのって美味しくなります。



新潟、早春の贅沢 さくらます

旬の時期

3月上旬～5月上旬

新潟市を流れ海に注ぐ大河、信濃川と阿賀野川に遡るさくらますは、新潟の春を代表する高級魚です。その美しい桜色の身は、サケ・マス類の中でも最高に美味とされます。



美しく気品あふれる味 あまだい

旬の時期

5月上旬～8月下旬

美しい姿をしているだけでなく、他の魚にはない、やわらかで極めて上品な味を持っています。砂泥の海底に穴を掘って住んでおり、広大な砂泥の海底を持つ新潟では底曳網が禁漁となる夏に主に漁獲されます。新潟の夏を代表する高級魚です。

上質な秋の味覚 やなぎがれい

旬の時期

9月上旬～12月下旬

信濃川・阿賀野川が長い年月をかけて吐き出した土砂は、かれい類をはじめとする底魚類の優れた漁場を作りだしています。新潟市の前浜で漁獲されるやなぎがれいは特に旨みがあり、新潟を代表する高級魚です。

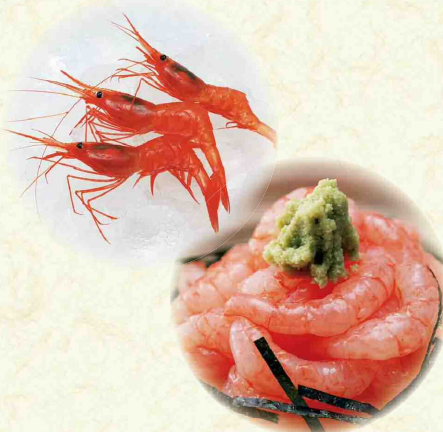


越佐海峡の紅い宝石 南蛮えび

旬の時期

9月上旬～6月下旬

長い年月をかけて信濃川、阿賀野川が吐き出してきた土砂が新潟の沖合いに広大な泥場の漁場を作りだしています。まったりとした豊かな甘み、むき身の紅の美しさは、新潟ならではの贅沢です。



やわらかくて栄養満点！ 食卓の味方 しろねポーク

旬の時期

1月上旬～12月下旬

しろねポークは肉質がやわらかく、脂身に甘みがあり、冷えても豚肉特有の臭みがないため、とんかつや冷しゃぶで美味しさが際立ちます。風通しの良い、広々とした環境でこだわって飼育しているのが特徴です。

