



遠浅の広がる三河湾。

太陽の光が海の隅々まで届き、

魚たちの餌となる生き物を育むため、

三河湾とその沖は、豊饒な漁場となっています。

蒲郡 メヒカリ

あふれだす太陽のうま味

そんな太陽の恩恵を受けて育った蒲郡メヒカリ。

ほどよく脂ののった濃厚な白身が特徴です。

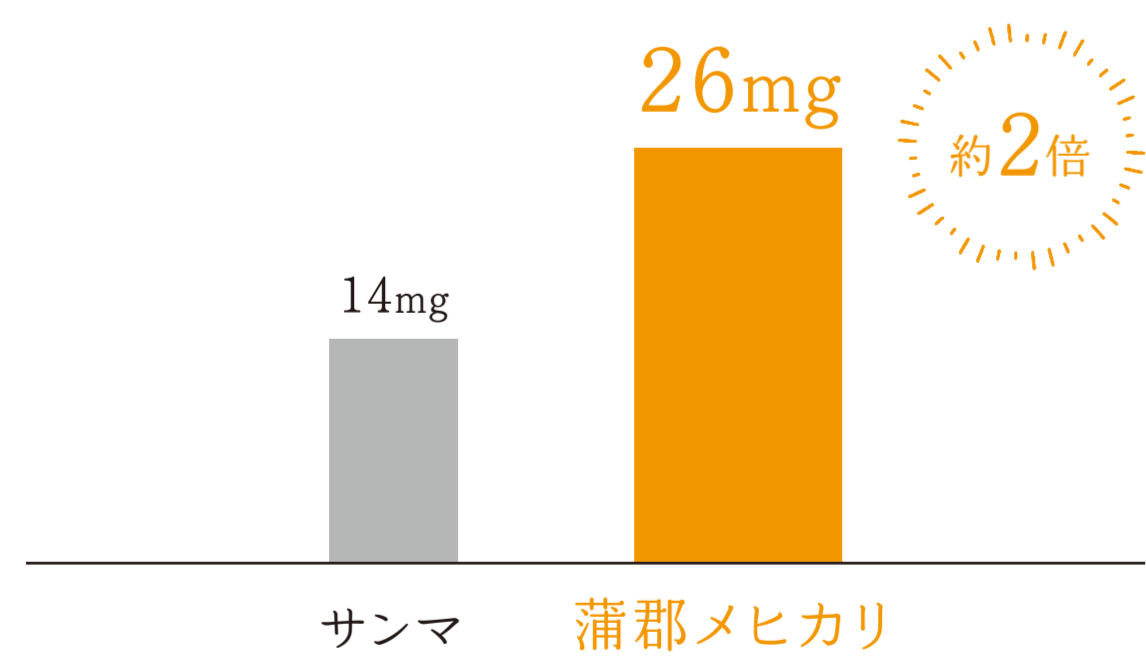
口の中に広がる太陽のうま味は、

一度食べたらやみつきに。



グルタミン酸がサンマの約2倍

【グルタミン酸】の含有量 (mg/100g)*



噛みしめた時にあふれるうま味は、豊富な「グルタミン酸」のおかげです。

三重大学
大学院生物資源学研究科
准教授 柴田 敏行



「がまごおり撰魚」とは、蒲郡で水揚げされた魚種のなかでも、特に優れた成分をもつことが認められた証です。

蒲郡メヒカリの唐揚げ



料理・撮影協力: 割烹料亭 千賀



まちじゅう食べる水族館とは、蒲郡市内の飲食店、宿泊等の各施設が、各々の言葉で魚を紹介するプロジェクトです。



太陽と海の恵

がまごおり

撰魚

GAMAGORI
SENGYO

遠浅の広がる三河湾。

太陽の光が海の隅々まで届き、

魚たちの餌となる生き物を育むため、

三河湾とその沖は、豊饒な漁場となっています。

蒲郡

あふれだす太陽のうま味

メヒカリ

そんな太陽の恩恵を受けて育った蒲郡メヒカリ。

ほどよく脂ののった濃厚な白身が特徴です。

口の中に広がる太陽のうま味は、

一度食べたらやみつきに。



うまさの秘密は裏面をご覧ください。

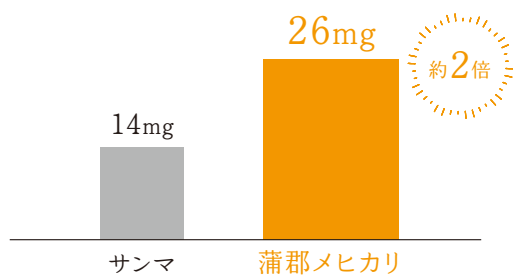
グルタミン酸がサンマの約2倍

蒲郡メヒカリ

遠浅の広がる三河湾は、海の隅々まで太陽の光が差し込むため、魚たちの餌となる生き物を豊富に育みます。そんな、全国でも有数の漁場の三河湾沖で獲れる蒲郡メヒカリは、うま味成分である「グルタミン酸」がサンマに比べて約2倍。ジュワッとあふれるたっぷりのうま味は、古くから地場の味として親しまれています。



【グルタミン酸】の含有量(mg/100g)*



噛みしめた時にあふれるうま味は、豊富な「グルタミン酸」のおかげです。

うま味成分量の目安となるグルタミン酸は、エキス成分の一つであり、噛みしめた時にうま味を感じることができます。

三重大学 大学院生物資源学研究所 准教授 柴田 敏行



*蒲郡メヒカリは、一般財団法人日本食品分析センター調べ(2017年)。サンマは、生物研究社「海洋と生物179」(Vol.30-No.6)の「メヒカリの栄養(水野時子)」より引用。

蒲郡メヒカリの唐揚げ

衣の内側からあふれ出るうま味。

うま味あふれる蒲郡メヒカリは、唐揚げにすることで、そのうま味を衣の内側にぎゅっと凝縮。骨まで食べられるほど柔らかで、口の中でとろけるような食感をお楽しみください。

調理レシピ

- ①うろこを落とし、内臓を出す。よく洗って水を切った後、表面に片栗粉をまぶす。
- ②180℃くらいの油で揚げ、中まで火を通し、すぐに取り出さずに表面をカリッとさせる。

料理・撮影協力: 割烹料亭 千賀



まちじゅう食べる水族館とは、蒲郡市内の飲食店、宿泊等の各施設が、各々の言葉で魚を紹介するプロジェクトです。蒲郡に来ることで、みんなが魚を好きになる。そんな想いのもと、地域一丸となって取り組んでいます。

まちじゅう食べる水族館 🔍



「がまごおり撰魚」とは、蒲郡で水揚げされた魚種のなかでも、特に優れた成分をもつことが認められた証です。