



# 蒲郡ニギス

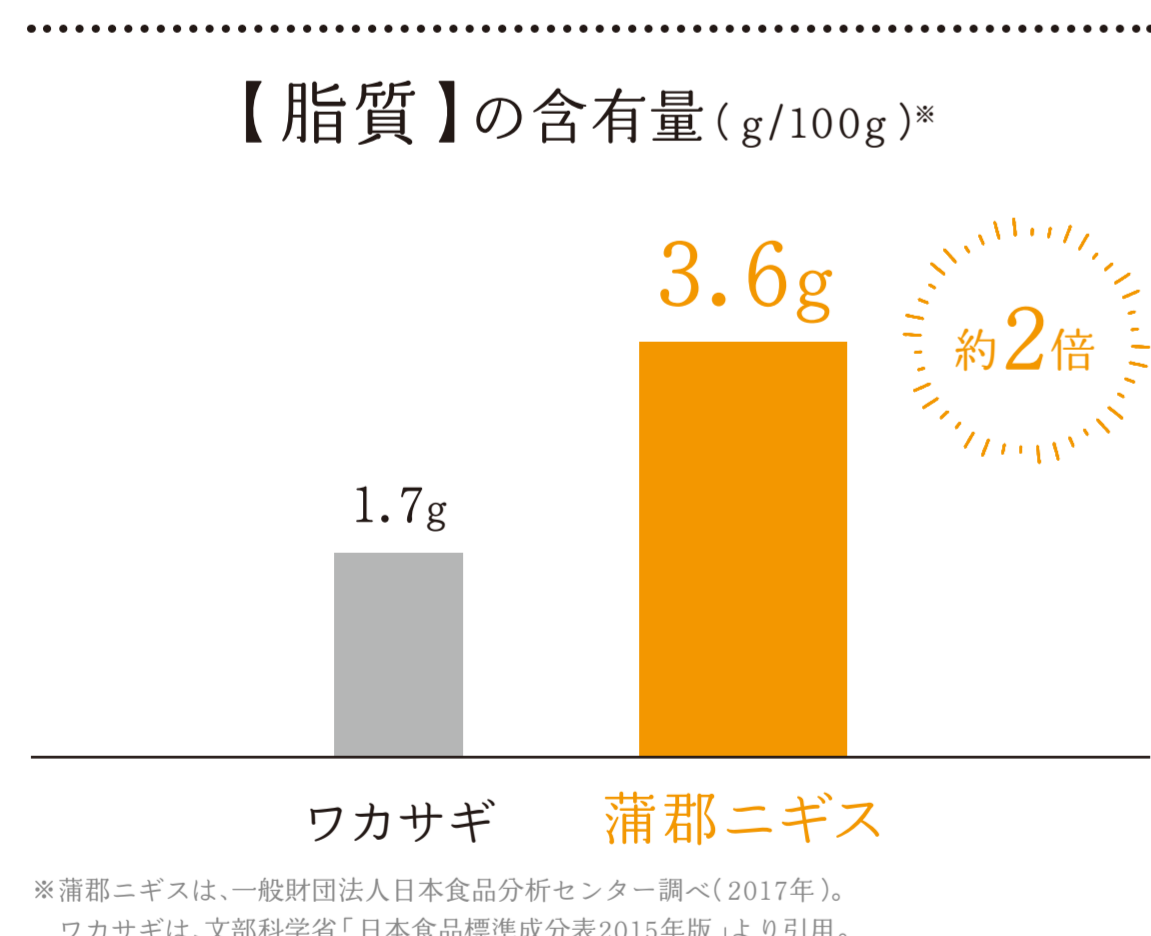
太陽が育んだ上質な脂のり

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。

そんな太陽の恩恵を受けて育った蒲郡ニギス。  
小振りな見た目からは想像がつかないほど  
ふわふわとした食感の身は、  
口の中でほろほろとほどけ、  
とろけるような脂ののりを感じます。

いいこと  
たっぷり。  
がまごおり撰魚。

## 脂質がワカサギの約2倍



「脂質」量が  
高いことは、脂のりの良さを  
示しています。

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。

蒲郡ニギスの天ぷら



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。

そんな太陽の恩恵を受けて育った蒲郡ニギス。

小振りな見た目からは想像がつかないほど

ふわふわとした食感の身は、

口の中でほろほろとほどけ、

とろけるような脂ののりを感じます。

蒲郡

ニギス

太陽が育んだ上質な脂のり



うまさの秘密は裏面をご覧ください。

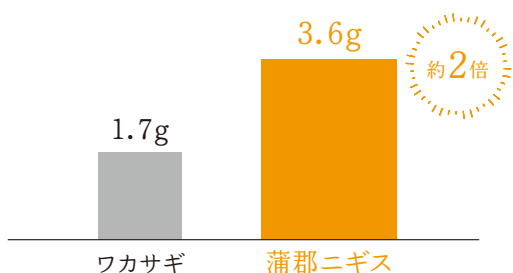
脂質がワカサギの約2倍

# 蒲郡ニギス

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、全国でも有数な漁場の三河湾沖で獲れる蒲郡ニギスは、脂のりの良さを示す「脂質」がワカサギに比べて約2倍。上質な脂のりのため、天ぷらなどの揚げ物は絶品です。



【脂質】の含有量(g/100g)\*



「脂質」量が高いことは、脂のりの良さを示しています。

脂質とあわせて、うま味成分であるイノシン酸も多く含まれます。魚を締めたあとの肉質の変化と共に生じる成分で、イノシン酸量の多い時が食べ頃とされています。

三重大学 大学院生物資源学研究科 准教授 柴田 敏行



\*蒲郡ニギスは、一般財団法人日本食品分析センター調べ(2017年)。ワカサギは、文部科学省「日本食品標準成分表2015年版」より引用。

## 蒲郡ニギスの天ぷら

サクサクの衣とふわふわの口どけ。

ふっくらとして、かつ脂のりの良い蒲郡ニギスは、天ぷらの衣で包むことで、サクサク感とふわふわ感どちらも味わえる至福の口当たりに。地元で愛される贅沢な味をお楽しみください。



### 調理レシピ

①流水でうろこを落とす。②腹開きにして内臓と背骨を取り除く。③衣をたっぷりつけ180℃の油でカラッとすするまで揚げる。

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。