

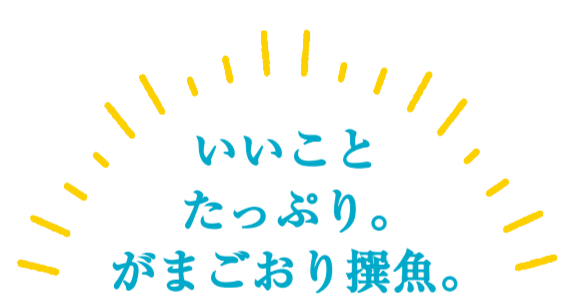


遠浅の広がる三河湾。
 太陽の光が海の隅々まで届き、
 魚たちの餌となる生き物を育むため、
 三河湾とその沖は、豊饒な漁場となっています。

そんな太陽の恩恵を受けて育った蒲郡黒ムツ。
 大きく引き締まった白身から
 じわっとあふれる脂が、
 高級な口どけを与えてくれます。

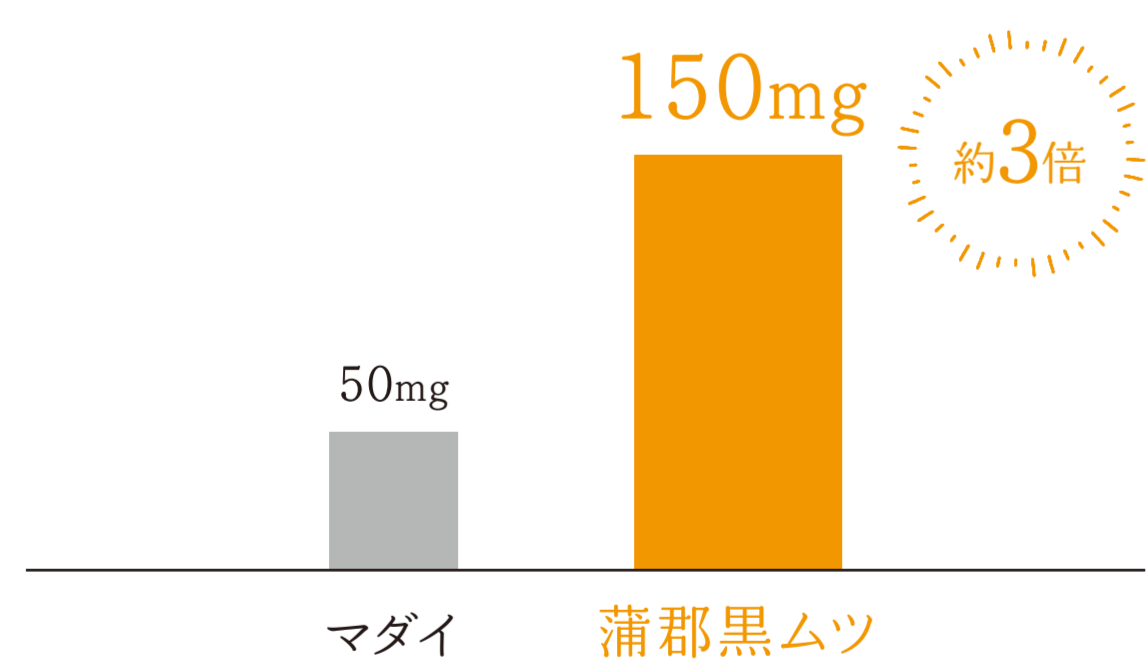
蒲郡 黒ムツ

肉厚な身のなめらかな口どけ



アンセリンがマダイの約3倍

【アンセリン(ジペプチド)】の含有量(mg/100g)*



「アンセリン(ジペプチド)」は、
 尿酸値を低下させる
 働きが知られています。

三重大学
 大学院生物資源学研究科
 准教授 柴田 敏行



「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。

蒲郡黒ムツの焼き魚



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。





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黒ムツ。
大きく引き締まった白身から
じわっとあふれる脂が、
高級な口どけを与えてくれます。

蒲郡 黒ムツ

肉厚な身のなめらかな口どけ



うまさの秘密は裏面をご覧ください。

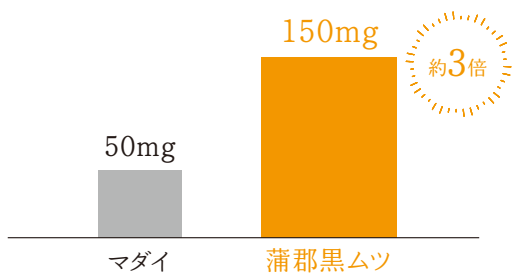
アンセリンがマダイの約3倍

蒲郡黒ムツ

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黒ムツは、乳酸の代謝を促す「アンセリン(ジペプチド)」がマダイに比べて約3倍。他にも、抗酸化作用などの機能があることが知られています。



【アンセリン(ジペプチド)】の含有量(mg/100g)*



「アンセリン(ジペプチド)」は、尿酸値を低下させる働きが知られています。

ジペプチドのアンセリンは、緩衝作用や抗酸化作用、抗疲労機能などの、体にうれしい様々な機能が知られています。

三重大学 大学院生物資源学研究所 准教授 柴田 敏行



*蒲郡黒ムツは、一般財団法人日本食品分析センター調べ(2017年)。マダイは、「愛媛県産業技術研究所研究報告書No.49 2011」より引用。

蒲郡黒ムツの焼き魚

しっとりと甘みがあふれる、上質な白身。

堂々とした白身の蒲郡黒ムツは、シンプルに塩のみで味つけした焼き魚がおすすめ。火を入れることで身がふっくらと仕上がりに、上品な甘みをお楽しみいただけます。

調理レシピ

- ①塩を振り水分を飛ばす。
- ②出てきた水分をキッチンペーパーでしっかり拭き取る。
- ③身にバツ印の切れ込みを入れ、盛り付けたときに表になる面から焼くことでふっくらと焼き上がる。

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。