



蒲郡赤ムツ

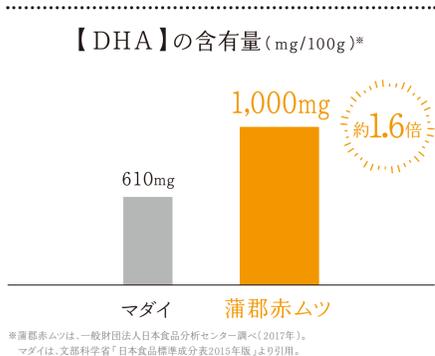
弾力に満ちた贅沢な歯ごたえ

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赤ムツ。
「のどぐろ」と呼ばれる高級魚として有名で、
ほどよい弾力のあるその身は、
噛むほどに甘みを感じる逸品です。



DHAがマダイの約1.6倍



「DHA」は、血中の
中性脂肪量を減少させる
機能が知られています。

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。

蒲郡赤ムツの刺身



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赤ムツ。
「のどぐろ」と呼ばれる高級魚として有名で、
ほどよい弾力のあるその身は、
噛むほどに甘みを感じる逸品です。



蒲郡赤ムツ

弾力に満ちた贅沢な歯ごたえ

うまさの秘密は裏面をご覧ください。

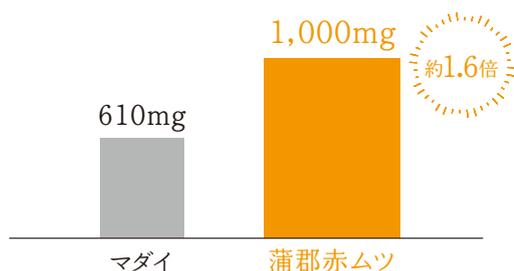
DHAがマダイの約1.6倍

蒲郡赤ムツ

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赤ムツは、魚介類の油脂に含まれる「DHA」が、マダイに比べて約1.6倍。「DHA」は脳や網膜、母乳に豊富に含まれている成分です。



【DHA】の含有量(mg/100g)*



「DHA」は血中の中性脂肪量を減少させる機能が知られています。

必須脂肪酸であるDHAは、体内に取り込まれた際に脳へ運ばれます。DHAは、血中の中性脂肪量の減少をはじめとする様々な生理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



※蒲郡赤ムツは、一般財団法人日本食品分析センター調べ(2017年)。マダイは、文部科学省「日本食品標準成分表2015年版」より引用。

蒲郡赤ムツの刺身

弾力のある白身の贅沢な甘み。

高級魚に相応しい上質な味わいの蒲郡赤ムツは、贅沢に刺身がおすすめ。しっとりとした上品な甘みが特徴の白身は、ほどよい弾力のコリコリとした食感をお楽しみいただけます。

調理レシピ

①背びれ、うろこ、頭を落とし水洗いする。②背に沿って包丁を入れて開き、3枚におろす。切り身に残った皮と腹骨をしっかり取り除く。③ピンセットなどで小骨を取り除き、切り身の形を整え、薄く切る。

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。