

がまごおり撰魚を味わえるお店をご紹介します！



蒲郡うまい地魚 グルメガイド

GOURMET GUIDE



蒲郡うまい地魚 グルメガイド

GOURMET GUIDE

...飲食店

...直売店

豊川市
TOYOKAWA
CITY

蒲郡市
GAMAGORI
CITY

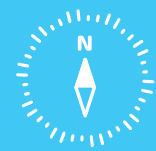
幸田町
KOTA
TOWN

西尾市
NISHIO
CITY



蒲郡だから食べられる。
産地直送、
うまい撰魚に舌鼓。
遠浅の広がる三河湾。
太陽の光が海の底まで届き、
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。
「蒲郡うまい地魚グルメガイド」では
蒲郡エリアで新鮮な撰魚を
楽しめるお店をご紹介します。

店舗の情報は中面にてチェック!



1 姫宿 花かざし
取り扱い撰魚 ★黒ムツ・メヒカリ
一押し料理 旬の海鮮と地魚の御造り
POINT 黒ムツは薄く赤みがかった身が特徴的で、脂がのっていても美味。珍しいサラダと共にお召し上がりくださいませ。

2 西浦グランドホテル 吉慶
取り扱い撰魚 ★ユメカサゴ、メヒカリ、ニギス
一押し料理 ユメカサゴの煮付け
POINT 当館では、メヒカリは唐揚げに、ニギスはつみれ鍋、ユメカサゴは煮付けにしてご提供いたしております。

3 いちぶく
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス、イワシ、白ムツ、黒ムツ、赤ムツ、ユメカサゴ、スルメイカ
一押し料理 蒲郡メヒカリの唐揚げ
POINT 深海魚が豊富な西浦魚市場直送ですよ。

4 カネリ尾崎食品 直売店
取り扱い撰魚 ★ニギス、メヒカリ
一押しの逸品 ニギス甘燻
POINT ニギスの佃煮は珍しく、あまり他では見かけません。

5 食楽飲笑 喜多
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス、イワシ、白ムツ、黒ムツ、ユメカサゴ、スルメイカ
一押し料理 ガマガリうどん
POINT ガマガリうどんには蒲郡名産のアサリやメヒカリが入っています。

6 味のヤマスイ 山本水産 直売店
取り扱い撰魚 ★ニギス、メヒカリ、イワシ、白ムツ、黒ムツ、赤ムツ、ユメカサゴ、スルメイカ
一押しの逸品 干しものセット
POINT 形原漁港で水揚げされた魚介類を中心に、鮮魚、干物、唐揚げなどを販売しております。

7 うしお
取り扱い撰魚 ★赤ムツ、黒ムツ、メヒカリ、ニギス、イワシ、スルメイカ
一押し料理 赤ムツの煮つけと塩焼き
POINT 赤ムツは脂がのっているため煮付けにピッタリ!

8 蒲郡海鮮市場 直売店
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス、イワシ、白ムツ、黒ムツ、赤ムツ、ユメカサゴ、スルメイカ
一押しの逸品 手間いらすの深海魚の食べ比べセット(5品)
POINT 揚げるだけで簡単、おうちで一味違う柔らかく、ふんわり、うまい魚が食べられます。

9 天の丸
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス、白ムツ、黒ムツ、赤ムツ
一押し料理 メヒカリ唐揚げ
POINT 朝食の和定食で蒲郡メヒカリの唐揚げを提供しています。

10 蒲郡うどん 得盛
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス
一押し料理 ニギスとメヒカリのフライ
POINT 蒲郡形原漁港産のニギスとメヒカリを使用。栄養価が高く、体に良い。食感もあっさりのお白身のフライです。

11 酒味浪漫 笹や
取り扱い撰魚 ★ユメカサゴ、メヒカリ、ニギス、イワシ、赤ムツ、白ムツ、黒ムツ、スルメイカ
一押し料理 ユメカサゴの煮つけ
POINT タンパクな味わいの魚を、少し甘めに煮ました。お酒の肴に最高です。

12 和心創作料理 つるはら
取り扱い撰魚 ★赤ムツ、黒ムツ、メヒカリ、スルメイカ
一押し料理 赤ムツの煮付け
POINT ノドグロともよばれる高級魚の赤ムツ。旨みと程よい脂が、ご飯にもお酒の肴にも合います。

13 和さび
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス、イワシ、白ムツ、黒ムツ、赤ムツ、ユメカサゴ、スルメイカ
一押し料理 メヒカリ唐揚げ
POINT カリッとサクサク、お口あたりやさしくたくさん食べられます。

14 居酒屋 団七
取り扱い撰魚 ★ニギス
一押し料理 ニギスのフライの生春巻き
POINT ニギスをフライにして野菜と巻いてチリソースで食べます。とっても合います。

15 ぶぐ料理 東
取り扱い撰魚 ★黒ムツ、白ムツ、赤ムツ、メヒカリ、イワシ、ユメカサゴ
一押し料理 黒ムツの焼き霜造り
POINT 黒ムツの大きさに拘っています。旨み、脂のりがとても良いです。*不漁、またはぶぐのシーズンには取り扱いの無い場合もあります。

16 ホテル竹島2階レストラン リヴァージュ
取り扱い撰魚 ★メヒカリ
一押し料理 魚介ランチ
POINT 三河湾を一望しながら旬の魚料理を是非お召し上がりください。

17 ホテル竹島1階日本料理 常磐
取り扱い撰魚 ★赤ムツ、メヒカリ
一押し料理 赤ムツの天ぷら
POINT ノドグロの名で知られている魚です。他にも、新鮮な地魚を使った料理を是非お召し上がりください。

18 蒲郡クラシックホテル 六角堂
取り扱い撰魚 ★ユメカサゴ、ニギス、白ムツ、黒ムツ、赤ムツ
一押し料理 有頭エビと魚介のパビヨットバルーン仕立て
POINT 蒲郡(形原、西浦の漁港)で水揚げされた魚介を使い、ブイヤベースに仕立て、旨味たっぷりの料理に仕上げました。

19 和食 麦
取り扱い撰魚 ★ニギス、メヒカリ
一押し料理 ニギス天ぷら
POINT くせがなくとても美味しい白身魚。淡泊な身なので、揚げ物との相性が良いです。

20 三河雑魚肴房 やま六
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス、イワシ、白ムツ、黒ムツ、赤ムツ、ユメカサゴ、スルメイカ
一押し料理 メヒカリ唐揚げ
POINT 蒲郡の漁港で水揚げされた新鮮なメヒカリを丁寧に鱗をとり、カラッと揚げて骨まで召し上がれます。

21 丸千水産株式会社 直売店
取り扱い撰魚 ★黒ムツ、メヒカリ、ニギス、イワシ、スルメイカ
一押しの逸品 黒ムツフライ
POINT 地魚を素材にした、美味しく簡単に調理できる商品を生産しています。*ご購入はご予約してからご来店ください。

22 生魚料理 辰巳
取り扱い撰魚 ★黒ムツ、白ムツ、赤ムツ、メヒカリ、ニギス
一押し料理 海鮮丼
POINT 黒ムツは漁獲量も多く、お値打ちに新鮮なお刺身が食べられます。

23 海鮮焼工房 直売店
取り扱い撰魚 ★ニギス、メヒカリ
一押しの逸品 ニギスせんべい団子汁風味
POINT 竹島水族館小林館長監修!ニギスをでんぷんと混ぜ合わせ焼き上げたおせんべいです。

24 牧原鮮魚店 ラグーナテンボス店
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス、白カサゴ、黒ムツ、白ムツ、赤ムツ、ユメカサゴ、スルメイカ、イワシ
一押し料理 地魚もり盛り蒲郡定食
POINT 市場の仲買直営店ならではの低価格で豪快な料理をご提供します。

25 鰻ま屋 ラグーナテンボス店
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、ニギス、イワシ、白ムツ、黒ムツ、赤ムツ、ユメカサゴ、スルメイカ
一押し料理 地魚天丼
POINT ニギス、メヒカリ、黒ムツのうち、2種類が入った天丼です。

26 花ごよみ
取り扱い撰魚 ★メヒカリ
一押し料理 メヒカリ御膳
POINT 身は柔らかく、骨まで食べていただけるとても美味しい魚です。一度ご賞味ください。

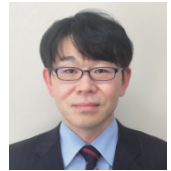
27 平松食品 美食倶楽部 直売店
取り扱い撰魚 ★メヒカリ、イワシ
一押しの逸品 メヒカリ甘燻
POINT 蒲郡で水揚げされたメヒカリを甘燻に仕上げました。メヒカリは白身魚の深海魚で、柔らかいです。



「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。

蒲郡の魚は、太陽と海の恵

内湾である三河湾は、海域の多くが水深10m以内のため、太陽の光が海底まで届き、植物性プランクトンが育ちやすい環境です。また、豊川、矢作川、境川の豊富な栄養塩が流入するため魚介類のエサが非常に豊かです。こうした豊かな漁場で獲れる魚は、全体的にDHAやEPAの数値が高い傾向にあります。漁場と水揚げ地の距離が近いことも、鮮度とうま味に特徴的な結果をもたらしていると考えられます。



三重大学 大学院
生物資源学研究科
准教授 柴田 敏行



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。

まちじゅう食べる水族館 🔍

