

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
一押し料理 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
一押し料理 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
一押し料理 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
一押し料理 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
一押し料理 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
一押し料理 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。