

お店で

魚を

とれたての新鮮な魚を出来立てで食べられるのが外食の魅力。市内には、新鮮な地魚を食べられる飲食店が多くあります。「今日はどこに行こう」というようなお店を巡るのもよし、いつもの食事だけでなく誕生日や記念日に贅沢をするのもよし。地魚を食べるのを楽しんでみませんか。



がまごおり地魚普及実行委員会会長 株式会社笹やグループ代表取締役 笹野弘明

私は27歳から飲食店を経営してきましたが、当初は魚に重きを置いていませんでした。しかし、自分の子どもが地魚を知らないと感じたとき、こんなにおいしいものが近くにあるのに食べないでいるのはもったいないと感じ、市内飲食店有志で地魚普及実行委員会を立ち上げました。地域の地魚への認知度を上げるために、毎月17日を「地魚の日」と決めてイベントをしたり、地域の学校で魚講座を行ったりしています。

蒲郡は水揚げ港が近くにあるので、私たち飲食店には新鮮な魚が入りやすいのがいいところ。また、深淺な漁場から揚がる豊富な種類の魚も魅力的です。ぜひ店舗それぞれの特色を感じながら味を楽しんでもらえたらと思います。

おすすめの魚と食べ方

赤ムツ（ノドグロ）の煮つけ



地魚をお店の味で体験しよう！

がまごおり撰魚に認定されたうまい地魚が食べられる店がたくさん！グルメマップを持って、お店を巡ってみませんか？

配布場所 図書館・ナビテラス・農林水産課

インターネットからは
こちら