

がまごおり若旦那's プロデュース

蒲郡のどうめ～さかな総選挙

がまごおり

魚にうるさい蒲郡市民が選んだ

# どうめ 深海魚10選!



市外の方には是非食べてもらいたい

深海魚を蒲郡市民に投票して

いただきました。

市内の宿泊施設・飲食店・お土産屋

などで是非ご賞味ください。



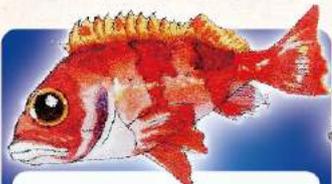
【メヒカリ】

しっかりと脂が乗り、  
白身で骨が柔らかい。



【タコ】

深海のタコはいつも  
も旬。柔らかい食感。



【ワガ】

縁起の良い魚で煮物、  
焼き物などに。



【ムツ】

白ムツ、黒ムツ、赤ムツ  
など脂が乗って旨い魚。



【アカザエビ】

甘みが強く、ねっとりとし  
た食感。蒲郡のプリンセス



【フグ】

刺身、唐揚げ、干物、鍋  
など何にしても旨い。



【ニギス】

深い旨みとさっぱり  
とした味わい。



【金目鯛】

大きいほど脂が乗って  
きます。煮つけは王道。



【タカアシガニ】

世界最大のかに。夢の  
食べかた「かぶりつき」



【ガスエビ】

別名「ひげながエビ」  
刺身がおすすめ。



蒲郡漁協で水揚げされる約30種の深海魚から、市内の水産関係者、宿泊施設、飲食業者などで魚種を絞り込み、1,675名の蒲郡市民に投票していただき、上位10種を選びました。

# わざわざ食べたい 蒲郡の深海魚

わけ  
その理由は!?

## 脂の乗り

深海魚はあまり動かないため脂の乗りが良く、また、この脂のおかげで水圧に耐えることができると言われています。

深海魚と言えば、グロテスクな見た目が話題になりがちですが、実は金目鯛など美味しい魚がたくさんあります。

## 豊かな漁場

三河湾の豊富な栄養が流れ込む三河湾沖の深海は、全国有数の恵まれた絶好の漁場と言われています。



- 水深/約10m  
あさり・ワタリガニ・シャコ・本タコ
- 水深/約100~200m  
メヒカリ・ニギス・ムツ  
ガスエビ・トンガラン  
フグ・ホウボウ・キンメ・ワガ
- 水深/約200~400m  
アカザエビ・タカアシガニ・メヒカリ  
ニギス・ムツ・金目鯛・ワガ・パン  
水タコ

## 蒲郡だけ

愛知県内で「沖合底引き漁船」は、蒲郡漁業協同組合に所属する4隻だけ。

深海魚を獲ってくる「沖合底引き漁船」は愛知県内には4隻あるのですが、その4隻全ては蒲郡市内の漁港に所属しており、県内の9割以上の深海魚は蒲郡で水揚げされています。

蒲郡でプリンセスとして売り出している高級食材「アカザエビ」をはじめ、メヒカリ、ニギス、「のどぐろ」として有名なアカムツやクロムツ、また世界最大の「タカアシガニ」なども水揚げされています。

## わかたん一ず がまごおり若旦那's 心とは?

蒲郡に在勤または在住する「組織を経営する者」で、自称「若者」であること。そして蒲郡をこよなく愛する男性であること。その使命は、蒲郡の「らしい」「ならでは」を自らすすんで創造・発信し、町に元気をもたらすこと。今までに「形原・西浦 B 級グルメの食べ歩き」「蒲郡・三谷 B 級グルメ食べ比べ」を創造し人気となっています。



「海の眺めは蒲郡」と鉄道唱歌にもうたわれた「海のまち」蒲郡。せっかくこのまちに来ていただいた方に、魚の特徴を各店舗でそれぞれの言葉でご紹介することにより、【どんな魚かわからないまま食べるより魚のいろいろがわかる。蒲郡にくと、みんな魚が大好きになる。】そんな願いを込めて、

「まちじゅう食べる水族館」という取り組みを始めました。

## どうめ～魚を食べに

### 蒲郡温泉郷へ

蒲郡温泉郷は5つの源泉を擁す東海地方では有数の温泉地で、趣の異なる4つの温泉郷がごぞいます。是非、御宿泊もお楽しみください。

### 三谷温泉



### 蒲郡温泉



### 形原温泉



### 西浦温泉



お問い合わせ先

蒲郡市観光協会

営業時間 / 9:00-18:00 TEL / 0533-68-2526