

市場の
プロが選んだ

あいち&全国の美味すぎ食材

柳橋中央市場には一年中、国内外からトップレベルの食材
が集結！市場のみなさんがおすすめする
いちおし食材を紹介します。

新鮮すぎる！あいち産

マダイ おすすめ時期 春 秋

春に獲れるマダイは“桜鯛”、晩秋～冬に獲れるマダイは“紅葉鯛”と呼ばれ、この時期のマダイは脂ののりも良くて特にオススメです。



協力：カネコ MAP 15

磯部 圭伴さん



協力：三矢水産 MAP 16

アカアマダイ

おすすめ時期 秋～春

京料理には欠かせない高級魚。身が柔らかく強い甘みがありますが、水分が多く崩れやすいので、一夜干しや塩をふって脱水してから調理してください。



辻 直希さん



渥美プレミアムラスサーモン

養殖サーモンは通常抗生物質の入ったエサや薬剤を使っていますが、このサーモンは渥美半島の循環濾過養殖プラントで、薬を一切使わず育てられている自信作。大手航空会社のファーストクラスでも採用されています。



協力：辻喜 MAP 21



協力：相生屋 MAP 22

ヒラメ おすすめ時期 冬

白身魚のなかではマダイに並ぶ高級魚。淡白で上品な味わいが特徴です。三河湾・伊勢湾で捕れた新鮮なヒラメが集まります。



相川 大知さん

タイラ貝(タイラギ)

おすすめ時期 冬～初夏

貝柱はホタテより大きく、珍しい高級食材として知られています。歯ごたえがあり、甘みとうまみが強いので食通に人気です。



協力：かねだい MAP 23

安城和牛

県内最古の和牛生産地・安城で生まれた黒毛和種。和牛オリンピックと呼ばれる品評会で優等賞を受賞するなど、高い品質評価を受けています。

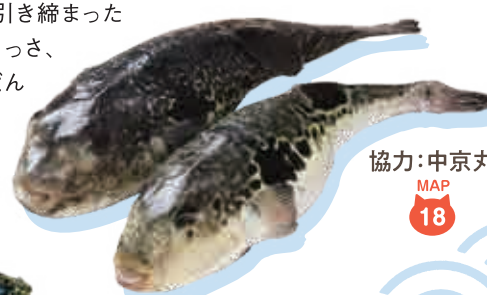


協力：豚市 MAP 24

ワタリガニ(ガザミ)

おすすめ時期 春 秋

秋頃の漁獲量が最も多く、身が詰まっておいしい旬を迎えます。雌が卵を蓄える春も美味しい季節です。



協力：中京丸 MAP 18

オオアサリ

おすすめ時期 春

10センチ程の大型の2枚貝。日間賀島産が特に有名です。旨味が凝縮されたぷりぷりの身が美味しく、焼いたりフライにして食べるのがおすすめ。



協力：魚半 MAP 17

トラフグ おすすめ時期 冬

冬の味覚の王様・トラフグは10月～2月にはえ縄漁業で水揚げされます。引き締まった身に旨味があふれ、てっさ、てっちり、天ぷらなど、どんな料理にも合います。

クルマエビ

おすすめ時期 夏 秋

愛知県産のクルマエビはすべて天然物です。内湾で育ち、成長すると外海に移動するので大ぶりで美味しいのが特徴です。



協力：丸十竹内 MAP 19



協力：小貝商店 MAP 20

はずせない！全国の美味しいもの

本マグロ

本マグロは“マグロの王様”と呼ばれる最高級品です。ねっとり甘く、コクがあり、旨みがギュッと詰まっています。



石川 琢也さん

協力：大伸 MAP 25

キンキ

東北のキンキ、西のノドグロと二分される高級魚。白身に脂が多いので、とろけるような味わいが楽しめます。



協力：山哲商店 MAP 26



協力：名促 MAP 12

トマト

愛知県産をはじめとする、厳選したこだわりの高級トマトを扱っています。糖度が高く、驚きのおいしさはみつきになります。



山田 昌幸さん



協力：近藤海苔 MAP 27

海苔

全国の人気のある漁協から厳選した海苔を取り扱っており、用途に合わせて選べます。高級寿司屋で使われている海苔を一般の方でも購入することができます。

近藤 清己さん

昆布

真昆布・羅白昆布、日高昆布など様々な北海道産昆布が揃っています。いつもと一味違う香りよく、コクのある美味しい昆布出汁が作れます。



協力：木村昆布 MAP 28

他にも魅力的なお店がいっぱい！

玉子焼

早朝2時から焼いている名古屋巻。



協力：右大臣 MAP 29

練りもの

作りたての練物を1個から買える。



協力：大島商店 MAP 30

総菜

自社工場毎日手作り80種類。



協力：玉三屋食品 MAP 31

輸入食材

違いの分かる食通の輸入食材店。



協力：タイチ MAP 32

和菓子

素材にこだわった手作りの和菓子を卸売価格で販売。



協力：里雀 MAP 33

調理器具

プロの包丁から調理器具まで。



協力：丸五包丁店 MAP 34