

愛知 & 全國的極度美味食材

柳橋中央市場一年四季都匯集了來自國內外的頂級食材！
以下將介紹市場內工作人員推薦的精選食材。

無比新鮮！愛知特產

真鯛 (推薦時期 春・秋)

春天捕獲的真鯛被稱為「櫻鯛」，而在深秋到冬季捕獲的真鯛則稱為「紅葉鯛」，這時期的真鯛油脂豐富，特別推薦品嚐。



協助：Kaneko



協助：三矢水産

紅甘鯛

(推薦時期 秋～春)

京料理中不可或缺的高級魚。魚肉柔軟，帶有濃郁的甜味，但因為水分多且容易崩散，所以建議先做成一夜干或撒鹽脫水後再進行烹調。



辻 直希先生



渥美頂級RAS鮭魚

養殖鮭魚通常會使用含抗生素的飼料和藥劑，但這款鮭魚成長於渥美半島的循環濾水養殖廠中，是完全不使用藥物的自信之作。連大型航空公司的頭等艙也都使用。



協助：辻喜



協助：相生屋

比目魚 (推薦時期 冬)

在白肉魚中，是與真鯛並列的高級魚。肉質淡雅、味道細膩。來自三河灣和伊勢灣的新鮮比目魚在此匯聚。



相川 大知先生

牛角江珧蛤(牛角蛤)

(推薦時期 冬～初夏)

貝柱比扇貝還要大，是著名的珍貴高級食材。富有口感，甜味與鮮味濃郁，深受美食家的喜愛。



協助：Kanedai



大蛤蜊

(推薦時期 春)

約10公分的大型雙殼貝，以日間賀島產特別著名。肉質具彈性，富有濃郁的鮮味，相當美味，建議烤或炸後食用。

協助：魚半

虎河豚

(推薦時期 冬)

冬季美味的王者——虎河豚，從10月到2月期間透過延繩漁業捕撈。緊實的魚肉充滿鮮美的滋味，無論是生魚片、火鍋或天婦羅等，各種料理都非常適合。



協助：中京丸

車蝦

(推薦時期 夏・秋)

愛知縣產的車蝦皆為天然捕撈。牠們在內灣成長，當成長後會移動到外海，因此體型較大且肉質鮮美。



協助：九十竹内



協助：小貝商店

梭子蟹 (Gazami)

(推薦時期 春・秋)

秋天的漁獲量最多，是肉質飽滿、美味的盛產季。春天則是雌蟹儲存卵子的季節，也非常鮮美可口。

不能錯過！全國各地美食

黑鮪魚

黑鮪魚被譽為「鮪魚之王」，是最高級的品種。口感綿密甘甜，濃郁又鮮美，滋味豐富飽滿。



石川 琢也先生

協助：大伸

吉次魚

在高級魚市場上，可分為東北的吉次魚、西部的喉黑魚兩大代表。這類白肉魚富含脂肪，能帶來入口即化的味覺享受。



協助：山哲商店



山田 昌幸先生

番茄

主要販售以愛知縣產為主的精選高級番茄。甜度高、美味驚人，一吃就會愛上。



近藤 清己先生

海苔

我們提供的海苔，是從全國各地受歡迎的漁會精選而出，能根據不同用途選擇。一般消費者也可以購買到高級壽司店使用的海苔。

昆布

這裡有齊全的北海道產昆布，包括真昆布、羅白昆布和日高昆布等多種類型。可以讓您製作出香氣獨特、風味濃郁，與平常不同的美味昆布高湯。



協助：木村昆布

還有許多其他魅力十足的商店！

玉子燒

從清晨2點開始煎製的名古屋卷。



協助：右大臣

魚漿製品

現做的魚漿製品，只買一個也沒問題。



協助：大島商店

家常菜

自家工廠每天手工製作80種產品。



協助：玉三屋食品

進口食材

懂得品味的美食達人專屬進口食材店。



協助：Taichi

和菓子

嚴選素材的手工和菓子，以批發價格販售。



協助：里雀

廚具

從專業刀具到廚房器具皆有。



協助：丸五刀具店