

近海マグロ

寿司ネタでも王道のマグロは、上品な味わいが特徴。特に生で食べると凝縮された旨みが味わえる。

オススメの食べ方

サラダ、カルパッチョ、山かけ、ツケなどによく合う。



獲ったその日のうちに水揚げされる「日戻りカツオ」は淡いピンク色でモチモチの極上食感感動間違いなし。



カツオ

オススメの食べ方

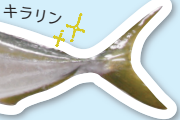
刺身、なめろうにすると、もちもち感がより味わえる。



ブリの子ども(若魚)で脂が少なく、さっぱりとしていて歯ごたえがよい。

イナダ

ハマチとは養殖ブリのこと!



オススメの食べ方

新鮮な身は刺身、カルパッチョやマリネに。切り身をフライにして南蛮漬にしてもおいしい。

横須賀の

海の幸

横須賀の魚介は鮮度



東に東京湾、西に相模湾。
2つの漁場からの新鮮な海の幸。
美しく輝く身、澄んだ目。
獲れたての極上の食感。



イカ

横須賀近辺で漁獲されるイカは種類豊富。甘みと旨み、柔らかさは感動もの。

オススメの食べ方

新鮮なうちは刺身や握りなど生食を味わって。1〜2日おくると身が柔らかくなるので煮物やフライに。



マダコ

横須賀のマダコは味わい深さや甘みの強さが特徴。海のミネラルたっぷり、噛むほどに味が出る。

オススメの食べ方

浜茹で地タコはスライスしてそのまま食べるのがツウ。カルパッチョや唐揚げにしてもおいしい。

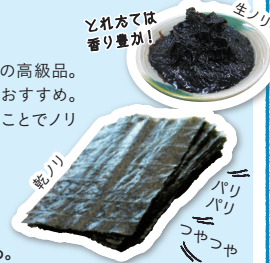


ノリ

走水ノリは贈答品としても人気の高級品。収穫期しか味わえない生ノリもおすすめ。乾ノリは加工を最小限にすることでノリ本来の味を生かしている。

オススメの食べ方

みそ汁や酢の物のほか、パスタやピザにもおすすめ。



ワカメ

「猿島わかめ」は名産品。早摘みの「さるひめ」は茎まで柔らかな食感。収穫期しか味わえない生ワカメは絶品。塩蔵ワカメなど加工品も人気。

色の変化が楽しめるしゃぶしゃぶがおすすめ。

オススメの食べ方



湘南しらす

「湘南しらす」は横須賀で。しらす漁師たちが漁獲、加工、直売する。そのまま食べるのももちろん、卵焼きやかき揚げ、ピザやパスタなどどんな料理にも合う。

生しらす



釜揚げしらす



しらす干し



ちりめんじゃこ



たたみいわし

