



近海マグロ 相模湾

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。

オスノの食べ方

サラダ、カルパッチョ、山かけ、ツケなどによく合う。



生食食感

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は感動間違いなし。



カツオ 相模湾

まんまるぶつくり! 魚

オスノの食べ方



刺身、なめろうにすると、もちもち感がより味わえる。

さつかり
ぷりぷり

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 相模湾 東京湾

ハマチとは養殖ブリのこと!



アレアアレア食感!
ブリアブリア食感!

オスノの食べ方

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

マアジ 相模湾 東京湾

季節を問わず身の締まりが格別。体の表面が黄色みがかっているものは鮮度が良い証。



丸みがあるのを
選んでね!

オスノの食べ方

刺身、塩焼き、干物、なめろう、たたき、フライなどいずれも逸品。



ぷりぷり食感!

釜揚げヒジキ

ホクホク

ヒジキ 相模湾

釜揚げが食べられるのは産地の特権。ヒジキの香りと柔らかい食感がダイレクトに味わえる。ヒジキ漁の解禁は3月下旬頃。

オスノの食べ方

サラダや煮物にしたり、ハンバーグのタネに混ぜたり、ヒジキご飯にすると箸が進む。



日神アサリ
風味にぷりぷり

湘南しらす 相模湾

「湘南しらす」は横須賀産。しらす漁師たちが漁獲、加工、直売する。そのまま食べるのはもちろん、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



鮮度が命の
「海のダイヤモンド」

釜揚げしらす



良い香りとふわふわ食感が
やみつきに

しらす干し



天日干して旨みが凝縮

ちりめんじゃこ



ふりかけ・佃煮で

たたみいわし



少し炙ると
香ばしくパリパリに



サバ 相模湾 東京湾

マサバは秋から冬にかけて、ゴマサバは夏に、脂ののって旨みが増す。刺身で食べられるのは産地ならでは。



オスシメの食べ方

新鮮なサバはどんな食べ方でもおいしい。脂の少ない時期はフライにするとジューシー。

カマス 相模湾 東京湾



柔らかく水分が多いため焼魚にするとうふくらしておすすめ。煮付けにしてもおいしい。

オスシメの食べ方

皮を少しあぶって食べる刺身は絶品。スモーキーな燻製、酢炙はさわやかで初夏にぴったり。



カワハギ 相模湾 東京湾



秋から冬にかけておいしいカワハギはフグの仲間。淡白な白身は上品な味わい。珍味として有名な肝は肝和えや醤油にといて食べると美味。

オスシメの食べ方

刺身はもちろん煮ても焼いても揚げても抜群のおいしさ。



肝は「海のフォアグラ」とも呼ばれているよ

イワシ3兄弟

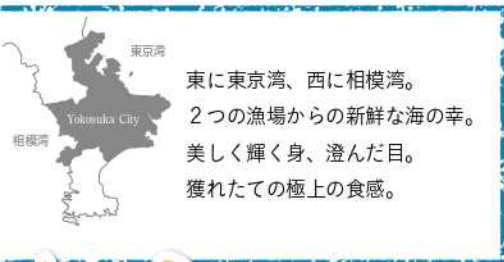


イワシ 相模湾 東京湾

横須賀では主にこの3種類が水揚げされる。旨みが強く調理法も多彩。

オスシメの食べ方

新鮮なうちは刺身やなろうに。揚げ物にするときは中火で7~8分揚げると骨まで柔らかくなる。夏野菜とともに南蛮漬も絶品。



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。



養殖カキ 東京湾

横須賀の海は季節による水温変化が少ないため、他県産より1か月ほど旬が長い。横須賀産カキは身が締まっていてぷりぷりとした食感が特徴。

オスシメの食べ方

横須賀のカキは要加熱！



酒蒸し、フライ、シチュー、焼きなど様々な食べ方で味わって。



イカ 相模湾 東京湾

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。

オスシメの食べ方

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



マダコ 相模湾 東京湾

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。

茹てあがりはツツツッ！



オスシメの食べ方

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。



ワカメ 相模湾 東京湾

オスシメの食べ方

色の変化が楽しめるしゃぶしゃぶがおすすめ。

「猿島わかめ」は名産品。早摘みの「さるひめ」は茎まで柔らかい食感。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。



ノリ 東京湾

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。

とれどては香り豊か！

オスシメの食べ方

みそ汁や酢の物のほかパスタやピザにもおすすめ。

