鮨ネタ一覧

新潟では、四季を通してさまざまなネタが楽しめる。
赤身、白身、青魚など、個性豊かなネタを存分に味わおう。

このページの写真を指差し、注文してください。
※写真は一例です。店舗によって薬味などは異なる場合があります。

■新潟を代表する旬の鮨ネタ

夏
メジ鮪
メジマグロ
MEJIMAGURO [￥300～￥500]
クロマグロの幼魚。身の旨みは別格

秋
柳鰈
ヤナギガレイ
YANAGIGAREI [￥300～￥500]
一夜干し焼、刺身・鮨としても美味

冬
喉黒
ノドグロ
NODOGURO [￥300～￥500]
新潟を代表する高級魚。脂の乗りが絶品

冬
寒鰤
寒ブリ
KANBURI [￥300～￥500]
新潟の冬と言えば佐渡沖寒ブリ

冬
南蛮海老
南蛮えび
NANBANEBI
[￥300～￥500]
甘みがあり、とろけるような味わい

冬
槍烏賊
ヤリイカ
YARIIKA [￥100～￥300]
秋から冬にかけての旬、ヤリイカ

■四季の鮨ネタ

春
目張
メバル
MEBARU [￥300～￥500]
刺身に良し、焼魚としても美味

春
鯛
タイ
TAI [￥300～￥500]
佐渡沖の鯛は白身魚の代表

夏
鱚
キス
KISU [￥300～￥500]
淡泊な味わいが特徴

夏
鮑
アワビ
AWABI [￥500～￥700]
繊細な甘みが独特で美味

夏
鯵
アジ
AJI [￥300～￥500]
日本海のアジはうまみ成分で一杯

夏
鯣烏賊
スルメイカ
SURUMEIKA [￥100～￥300]
独特の旨みと甘みが味わえる

夏
鱸
スズキ
SUZUKI [￥300～￥500]
新潟の白身魚の代表格

夏
穴子
穴子
ANAGO [￥300～￥500]
柔らかな身を甘ダレで食す

夏
鮪
中トロ
CHUTORO [￥500～￥1,000]
脂が程よく乗った中トロは人気が高い

秋
雲丹
ウニ
UNI [￥500～￥1,000]
濃厚でとろけるような甘みが特徴

秋
鯖
サバ
SABA [￥300～￥500]
佐渡沖のサバは絶品

秋
イクラ
生イクラ
IKURA [￥300～￥500]
村上市三面川の鮭のイクラは鮨ネタに

秋
楚蟹
ズワイガニ
ZUWAIGANI [￥300～￥500]
冬の味覚として人気が高い

秋
鰯
イワシ
IWASHI [￥300～￥500]
旬のイワシは脂が乗り絶品

冬
水蛸
ミズダコ
MIZUDAKO [￥100～￥300]
柔らかな身と独特のうまみが特徴

冬
秋醤蝦
赤ひげ（アキアミ）
AKAHIGE [￥300～￥500]
サクラエビの仲間。すしネタとしても美味

冬
蛽
バイ貝
BAIGAI [￥300～￥500]
独特の食感が味わえる巻き貝

冬
鮃
ヒラメ
HIRAME [￥300～￥500]
弾力のある食感が楽しめる白身魚