

# 초밥 소재 일람

니가타에서는 사계절마다 각각의 다양한 소재를 즐기실 수 있습니다.

아카미(붉은살), 시로미(흰살), 등푸른생선 등의 개성 풍부한 소재를 아낌없이 맛보시기 바랍니다.

## ■ 니가타를 대표하는 제철 초밥 소재



メジ鮪  
새끼다랑어  
MEJIMAGURO

혹다랑어 새끼, 생선 살의 감칠맛이 뛰어남



柳鰈  
갈가자미  
YANAGIGAREI

하룻밤 말린 구이, 회 또는 초밥으로도 맛있음



喉黒  
눈볼대  
NODOGURO

니가타를 대표하는 고급 생선. 적당히 기름진 맛이 일품.



이 페이지의 사진을 손으로 가리켜 주문해 주십시오.

\*사진은 어디까지나 일례입니다. 점포에 따라 양념 등을 다를 수 있습니다.



寒鯥  
겨울방어  
KANBURI

니가타의 겨울에는 역시 사도 앞바다의 겨울방어



南蛮海老  
분홍새우  
NANBANEBI

단 맛이 나며 입에서 녹아드는 듯한 맛



槍烏賊  
화살오징어  
YARIKA

가을부터 겨울에 걸쳐 제철인 화살오징어



## ■ 사계절의 초밥 소재



目張  
블락  
MEBARU

회도 좋고 생선구이로도 맛있음



鯛  
도미  
TAI

사도 앞바다의 타이는 흰살 생선의 대표



鰆  
보리멸  
KISU

담백한 맛이 특징



鮑  
전복  
AWABI

섬세한 단 맛이 독특하고 맛있음



鯡  
전갱이  
AJI

니가타 균해의 전갱이는 감칠맛나는 성분이 가득



鰯  
살오징어  
SURUMEIKA

독특한 감칠맛과 단 맛을 맛볼 수 있음



鱸  
농어  
SUZUKI

니가타가 자신하는 대표적인 생선



穴子  
봉장어  
ANAGO

부드러운 살에 달콤한 소스를 묻혀 먹음



鮓  
참치뱃살  
CHUTORO

기름이 적당히 오른 다랑어 뱃살은 인기가 많음



雲丹  
성게  
UNI

입에서 녹아드는 듯한 깊은 단 맛이 특징



鯖  
고등어  
SABA

사도 앞바다의 고등어는 일품



イクラ  
생연어알  
IKURA

무라카미시 미오모데가와의 연어알이 초밥 소재



楚蟹  
바다참개  
ZUWAIGANI

겨울의 미각으로 인기가 높음



鰯  
정어리  
IVASHI

제철의 정어리는 기름진 맛이 일품



水蛸  
찬물 문어  
MIZUDAKO

부드러운 살과 독특한 감칠맛이 특징



秋醬蝦  
깻새우  
AKAHIGE

남방깻새우의 일종. 초밥 소재로도 맛있음



蜋  
물고등어  
BAIGAI

독특한 식감을 맛볼 수 있는 권瑰류



鱗  
광어  
HIRAME

탄력 있는 식감을 즐길 수 있는 흰살 생선