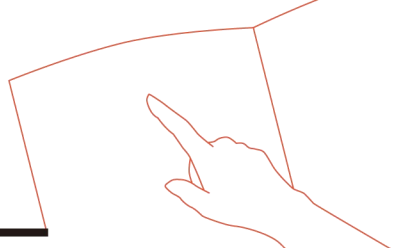


寿司材料一览

在新潟，一年四季有各种材料可供享用。
赤身、白身、青鱼等，极具特性的材料令人们大饱口福。

可指着这页照片点菜。
※照片只是例图。每家店铺的佐料都有可能不同。



新潟具有代表性的应季寿司材料



夏

メジ鮪
小金枪鱼
MEJIMAGURO

黑金枪鱼的幼鱼。鱼肉鲜美无比。



秋

柳鰈
柳比目鱼
YANAGIGAREI

作成一夜干烤鱼、生鱼片、寿司，都很好吃。



冬

喉黒
红色蓝鱼
NODOGURO

新潟具代表性的高级鱼，脂质多，味美超群。



冬

寒鰯
冬鰯
KANBURI

到了冬季，新潟的美味当属佐渡深海的冬鰯了。



冬

南蛮海老
南蛮虾
NANBANEBI

入口甘甜润泽。



冬

槍烏賊
长枪乌贼
YARIIKA

最好的食用季节是从入秋到冬季时节。



四季的寿司材料



春

目張
鲑鱼
MEBARU

既可做生鱼片，也可烤鱼吃，都很好吃。



春

鯛
鲷鱼
TAI

佐渡深海的鲷鱼是白身鱼的代表。



夏

鱈
白丁鱼
KISU

清淡是这种鱼的特征。



夏

鮑
鲍鱼
AWABI

纤细的甘味是其独到之处。



夏

鱒
鲭鱼
AJI

日本海的鲭鱼鲜味最浓。



夏

鰯烏賊
枪乌贼
SURUMEIKA

具有独特的鲜味及甘味。



夏

鱈
鲈鱼
SUZUKI

新潟的白身鱼之代表。



夏

穴子
星鳗
ANAGO

柔软的鱼身，蘸调味普食用，可谓绝美。



夏

鮪
半肥金枪鱼
CHUTORO

脂质丰富，广受喜爱。



秋

雲丹
海胆
UNI

味道浓厚，入口即要溶化的感觉，鲜嫩味美。



秋

鯖
青花鱼
SABA

佐渡深海的青花鱼，绝妙无比。



秋

イクラ
生马哈鱼子
IKURA

村上市三面川的马哈鱼子用作寿司材料。



秋

楚蟹
雪蟹
ZUWAIGANI

作为冬季美食，十分受欢迎。



秋

鰯
沙丁鱼
IWASHI

应季沙丁鱼膘肥味美。



冬

水蛸
水章鱼
MIZUDAKO

肉质柔软，味道鲜美。



冬

秋蟹蝦
赤须虾
AKAHIGE

与樱虾属同类，作为寿司材料，美味无比。



冬

蜆
巴贝
BAIGAI

具有独特食感的螺旋贝肉。



冬

鰩
比目鱼
HIRAME

口感很有弹力的白身鱼。