

壽司素材一覽

在新潟，一年四季皆可品嚐各式各樣的壽司素材。
紅肉魚、白肉魚以及青皮魚等，敬請盡情享用多姿多采的壽司。

代表新潟的季節性壽司素材



夏

メジ鮪
中型鮪魚
MEJIMAGURO

黑鮪魚之幼魚。魚肉之美味出眾



秋

柳鰈
柳鰈魚
YANAGIGAREI

不論是料理成一夜曬乾燒烤、生魚片或壽司皆美味無比



冬

喉黒
赤鮭
NODOGURO

代表新潟的高級魚。魚肉之魚脂豐富美味



冬

寒鰯
寒青鮭
KANBURI

講到新潟的冬季就非佐渡近海的寒青鮭莫屬



冬

南蛮海老
南蠻蝦
NANBANEBI

帶有甜味，入口即化的口感



冬

槍烏賊
長槍烏賊
YARIIKA

秋季至冬季盛產的長槍烏賊



四季的壽司素材



春

目張
無備平鮭
MEBARU

適合作為生魚片或烤魚食用



春

鯛
鯛魚
TAI

佐渡近海的鯛魚為白肉魚之代表



夏

鱧
沙梭
KISU

味道清淡為其特徵



夏

鱸
鱸魚
SUZUKI

代表新潟的白肉魚之一



夏

穴子
星鰻
ANAGO

配上甜醬品嘗其柔軟的魚肉美味



夏

鮪
鮪魚肚
CHUTORO

含有適當魚脂的鮪魚肚大受歡迎



夏

鮑
鮑魚
AWABI

纖細的甜味既獨特又美味



夏

鰻
竹筴魚
AJI

日本海的竹筴魚內含豐富美味成分



夏

鰻烏賊
日本鮪
SURUMEIKA

可以品嘗其獨特的美味與甜味



秋

楚蟹
楚蟹
ZUWAIGANI

作為冬季的珍味，向來人氣極高



秋

鰻
沙丁魚
IWASHI

當令沙丁魚富含魚脂，為絕品美味



冬

水蛸
太平洋巨型章魚
MIZUDAKO

肉質柔嫩且帶有獨特美味為其特徵



冬

秋醬蝦
日本毛蝦
AKAHIGE

是櫻花蝦的同類。料理成壽司素材美味拔群



冬

蜆
日本鳳螺
BAIGAI

是可嘗到其獨特口感的蜆貝



冬

鰻
比目魚
HIRAME

具有彈牙口感的白肉魚