

銚子の地魚海鮮丼



ど丼～と! 海鮮丼特集
銚子市観光協会ホームページ

極上さばづくし御膳



銚子グルメ

イワシ鉄火丼



通年提供の注目グルメ。特に入梅時期だけ出回る脂がのったイワシはマグロのトロにも匹敵する美味しさです。【香海】ほか



さんがあやき

イワシをペースト状にすり潰して小判型に焼いた料理がさんが焼きです。なめろうを焼いてさんが焼きにすることもあります。



なめろう

なめろうは料理の付け添えとして出されることが多い脇役的な一品です。銚子ではイワシのほか様々な魚でつくられます。



つみれ汁

つみれ汁は料理の付け添えとして出されることが多い脇役的な一品です。銚子ではイワシのほか様々な魚でつくられます。



銚子の磯がき

【銚子の磯がき】 磯がきは夏のシーズンだけしか食べられない銚子名物のひとつです。大きいものは手のひらサイズで1個食べただけで満腹になってしまいます。この磯がきは岩牡蠣のことですが銚子近辺では磯がきとよばれて親しまれています。



銚子の地魚にぎり寿司

【銚子の伊達巻寿司】 銚子の伊達巻には魚のすり身が入っていません。老舗の寿司店で、漁から戻った漁師の疲労回復のため甘い玉子でつくった伊達巻を出したのが起源といわれています。市内寿司店の多くで提供中。



銚子の伊達巻寿司

【銚子の伊達巻寿司】 銚子の伊達巻には魚のすり身が入っていません。老舗の寿司店で、漁から戻った漁師の疲労回復のため甘い玉子でつくった伊達巻を出したのが起源といわれています。市内寿司店の多くで提供中。



生マグロの海鮮丼

【生マグロの海鮮丼】

銚子で水揚げされるマグロは近海ものですべて生のまま流通します。冷凍されていないもっちりとした生マグロの食感とおいしさを存分に楽しんでください。



地魚の刺身盛り合わせ

【地魚の刺身盛り合わせ】 200種類以上の魚介類が水揚げされている銚子では、刺身と醤油は惜しみなく食べるのが元流です。季節によって水揚げされる地魚が入れ替わるので、銚子の旬の味覚を存分にお楽しみください。



しょうゆソフトクリーム



銚子産の醤油を使ったソフトクリームです。ひとくち食べると口の中いっぱいに醤油の甘じよっぱい味が広がります。銚子へ来たらぜひ食べたい一品です。

すりびんミルクジェラート



酪農家が手作りした、搾りたて牛乳の本当のおいしさと生クリームのコクを味わえるアイスクリームです。保存料や安定剤を一切使用していません。【YAMAJIYA】

豆乳プリン



外川のまちかどの豆腐店では豆乳プリンを食べられます。さな粉と黒蜜のプレーンのほかあずきがたっぷり入った大納言やメープルもあります。【柳原豆腐店】

今川焼



飯沼觀音の裏手に位置する今川焼の専門店では黒餡と白餡の2種類を楽しめます。パリッと焼けた皮とつるり入った餡は大満足のボリュームです。【さのや】【かめや】



銚子ビール



銚子灯台コーラ

銚子の魚に合うオリジナルレシピを基に醸造された「銚子エール」(写真)は、琥珀色で芳醇な香りと辛口のキレ感が特長です。犬吠テラスラス内の醸造所ではできたてのクラフトビールを味わえます。【銚子チアーズ(株)】

オーガニック素材でつくられた「罪悪感のないコーラ」。ハーブ由来の青い炭酸は銚子の広い空をイメージし、混ぜると朝焼け色に変わります。醤油のまちを感じさせる「ひしお」も入っています。【ハーブガーデン・ポケット】【銚子チアーズ(株)】