



トローリアンクリーム

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ょっぱい味が広がります。銚子へ来たらずい食べたい一品です。



すずきのミルクプリン

酪農家が手作りで、搾りたて牛乳の本当のおいしさ生クリームのコクを味わえるアイスプリンです。保存料や安定剤は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。き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。【神原豆腐店】



今川焼

飯沼観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ずっしり入った餡は大満足のボリュームです。【さのや】【かめや】

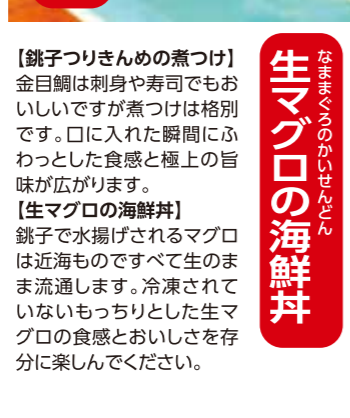


銚子いきさめ煮つけ



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

【銚子つりきめの煮つけ】 金目鯛は刺身や寿司でもおいしいですが煮つけは格別です。口に入れた瞬間にふわとした食感と極上の旨味が広がります。【生マグロの海鮮丼】 銚子で水揚げされるマグロは近海の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地元流です。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。



銚子ビール

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)】



銚子灯台コーラ

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。醤油のまろさを感じさせる「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)】



銚子の地魚にぎり寿司

銚子グルメ



銚子の磯がき

【銚子の地魚にぎり寿司】 金目鯛や生マグロなど銚子ならではの地魚を握った寿司は格別のおいしさです。銚子市内にはたくさんのお店がありますので、銚子を訪れた際にぜひ一度は地魚の寿司を召し上がってみてください。【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



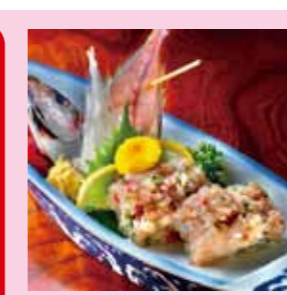
極上さばづくし御膳

【銚子の地魚海鮮丼】 銚子漁港から直送される新鮮な地魚をつかった海鮮丼は一年中楽しめます。【極上さばづくし御膳】 銚子漁港で水揚げされた魚体が700g以上のサバだけが「極上さば」とよばれ、鯖好きにはたまらないサバ料理を堪能できます。【銚子うめもん研究会】会員の店舗で食べられます。要予約。



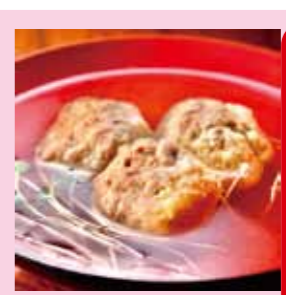
さんが焼き

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

イワシと薬味、味噌などを包丁でたたいた料理で、あまりの美味さで皿まで舐めてしまったことから名付けられました。



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。



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のつ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