

電話 02566(4)8311
FAX 02566(4)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp

新潟県長岡市にある 鮮魚とカニの専門店 寺泊中央水産 様 をお訪ねしました



寺泊中央水産様は、長岡市寺泊の日本海に面した国道 402 号線沿いに鮮魚店や土産物店など 11 店が軒を連ねる寺泊魚の市場通り(通称＝魚のアメ横)に昭和 55 年に設立されました。新潟中央市場や寺泊漁港、出雲崎漁港から仕入れた旬の魚を購入できます。また魚だけではなくカニも扱っており、紅ズワイガニを中心にワタリガニ・メガニ等種類は豊富です。1 階は鮮魚売り場、2 階はまるなか食堂があります。1 階鮮魚売り場では、その日仕入れた新鮮な魚介類やカニ等の買い物が楽しめます。夕食や贈り物、おうちでちょっとした贅沢にぴったりな品を見つけられます。魚が捌けない方でも手軽に魚を楽しんで頂けるように「冊」でも販売されています。2 階まるなか食堂では、魚屋直営の荒磯料理が堪能できます。旬なものを旬な時期に食べる贅沢な【美味しい体験】をすることが出来ます！

人気魚 5 種セット

寺泊中央水産様一押しの商品は“人気の魚 5 種を食べ比べできるギフトセット”です。新潟名産「塩引き鮭」や高級食材「ギンダラ」を含む、とても肉厚で脂ののった食べ応えのある魚が 3,000 円で楽しめます！ご自宅用はもちろん、ご贈答にもぴったりです。電話やメールで簡単に購入できますので、寺泊に足を運ばない方でも手軽に新潟の味を堪能できます！ぜひ一度ご自宅用に購入してみたいかがでしょうか？



名物の紅ズワイガニ！

店頭にずらりと並ぶ真っ赤な紅ズワイガニは見るだけでワクワクします！大きさや身入りによって値段が設定されているので、お手軽に購入できるカニもありますよ！



食べ歩き

お店入口では剥きたてのカキ・ホタテ・ホッキ貝を、その場でそのまま食べることが出来ます！また寺泊名物の浜焼きもあり焼イカ、あかうお、のどぐろと種類が豊富です。



人気 No.1！海鮮ちらし



まるなか定食

まるなか食堂

寺泊中央水産様 2 階にある「まるなか食堂」は、約 300 席あります。コロナ前は関西からもお客様が来ることもあり、1 日に 300 人以上が利用できる大人気の食堂です！寺泊近海で水揚げされた新鮮な地魚を堪能でき、身やカニみそがたっぷり詰まった美味しいカニをまるごと一匹食べられる定食もあります。一番人気は数量限定の海鮮ちらしです！



気軽に相談ください！

「こんな料理を作りたいけど、捌いてほしい！」「この魚はどうやって食べるの？」といったことも気軽に相談できます。スタッフの方は魚についてほとんど聞いて欲しいとお話されていました。

獲れたての甘えびは甘くない？

甘えびには甘味成分のグリシンというアミノ酸が含まれています。

グリシンの量は獲れたてと 1 日経過したものを比べてもほとんど変わりはありません。

1 日経過した甘えびはとろみが出てきます。このとろみとグリシンが一緒に舌にのることで、長い間甘味が舌の上に残り甘味が強調されます！

とろみの正体は元々甘えびが持っているタンパク質分解酵素が、死後自らの筋肉を分解して出来たものです。実は甘えびは他のエビより多くタンパク質分解酵素を持っています。

酵素の量は生息場所(水深)に関係しており、甘えびは約 500m に生息しています。ちなみに伊勢海老は水深約 20m、車エビは水深約 40m、ボタンエビは水深約 200m に生息しています。深海は温度が低く酵素が働きづらいので甘えびは他のエビより酵素の量が多く、より甘く感じます！

魚は時間が経つと美味しくなる？

魚も甘えびと同じく時間が経つことで美味しくなる種類もあり、マグロ、ヒラメ、イカ、フグ等は美味しくなります！魚は死後 ATP(アデノシン三リン酸)がイノシン酸という旨味成分に変化することで美味しく感じます。しかし旨味は増えますが、歯ごたえはなくなるのでイカ、タコ、貝類等のように食感がよい種類は獲れたての方が美味しいです！



寺泊中央水産

〒940-2502

長岡市寺泊下荒町 9772-23

TEL : 0258-75-3266

営業時間 : 8 : 50 ~ 17 : 00

定休日 : 不定休

HP : <http://www.teradomari.co.jp>

E-mail : marunaka@teradomari.co.jp

県央のつぶやき

今回は寺泊中央水産様にお伺いしました。たくさんの種類の魚が陳列され見ているだけでも楽しめます。ぜひ新鮮な旬の魚を食べに足を運んでみてください！