



写真提供:新潟県写真家協会



## にいがた地鶏

「新潟らしさ」「おいしさ」を追求し誕生。  
新潟県オリジナルの地鶏。

にいがた地鶏は、新潟県畜産研究センターで新潟県原産の「蜀鶏(とうまる)」に名古屋種、横斑プリマスロックを掛け合わせて誕生した新潟県オリジナルの地鶏。様々な在来種を掛け合わせた10数種類の候補鶏の中から旨味成分分析や食味試験を行い、最も「おいしい」と評価されたものが「にいがた地鶏」です。指定生産者が緑豊かな自然のもと、きめ細かい平飼いの管理で、ブロイラーに比べ1.5倍の90日間以上の時間をかけてじっくりと育て上げるため、その肉は、濃厚な旨みとしっかりとした歯ごたえで、鶏肉本来の旨味がギュッと詰まり、炭火焼や鍋物に最適です。

**食味** 適度な歯ごたえと鶏肉本来の旨み、新潟の豊かな自然を感じさせる味わい。  
SHOKU-MI

旬の時期 通年

主な産地 | 関川村、胎内市、五泉市、長岡市、南魚沼市、津南町、糸魚川市



## 南蛮エビ

別格の美味、ここにあり。  
新潟は「赤い」「太い」「甘い」南蛮エビ。

ホッコクアカエビは甘エビとも呼ばれていますが、新潟では鮮やかな赤色や形が赤唐辛子(南蛮)に似ていることから「南蛮エビ」の名で親しまれています。水深200m以深の海底から水揚げされたばかりの南蛮エビはキラキラと輝き、やがて真っ赤に色づきます。活きのいい南蛮エビは身がキュッと締まり、透明感があって、プリプリの食感。身のほかに、旨味が凝縮された頭は吸い物や唐揚げなどに、翡翠色の卵は醤油漬けにと、丸ごと堪能することができます。佐渡の海洋深層水蓄養施設から、鮮度の高い活きた南蛮エビも出荷されています。

**食味** プリプリとした食感ととろける甘みが絶品。  
SHOKU-MI

旬の時期 7~8月を除く周年

主な産地 | 佐渡市、村上市、新潟市、糸魚川市



## ヤナギガレイ

知る人ぞ知る柳都の香り。  
端正にして上品、越後柳カレイ。

数多くあるカレイの種類の中でも最も美味と評されている高級品。新潟県内を流れる信濃川と阿賀野川など大河の豊かな恵みを受け、遠浅の漁場が広がる県北地域で水揚げされたヤナギガレイは、一夜干しにして軽くあぶることで上品な旨みが一層引き立ちます。焼き物のほか、透き通るように美しい白身を刺身で楽しめるのは高鮮度の証。都会ではお目にかかれない贅沢な一品です。このヤナギガレイも、一時は漁獲量が落ち込み幻のカレイとなりかけましたが、資源管理の取組が功を奏し、数年前から漁獲量は徐々に回復。より多くのお客様からご賞味いただけます。

**食味** 塩焼きでも唐揚げにしても美味しいが、実は新鮮なものを刺身にして食べても秀逸。  
SHOKU-MI

旬の時期 7~8月を除く周年

主な産地 | 村上市、新潟市