



海の幸

鳴門鯛の舟盛りは、鳴門で水揚げされた天然鳴門鯛の姿造り。海の街でもある鳴門ならではの逸品。他にも鳴門海峡近海でとれた新鮮な海の幸たちがお待ちしています。

※写真はイメージです。

シャキシャキ歯ざわり 鳴門わかめ

鳴門の激しい潮流にもまれて育った鳴門わかめはビタミン、ミネラルが豊富で風味、色、歯ざわりとどれをとっても一級品。定番の味噌汁や、新しい食感の「わかめのしゃぶしゃぶ」もご賞味ください。

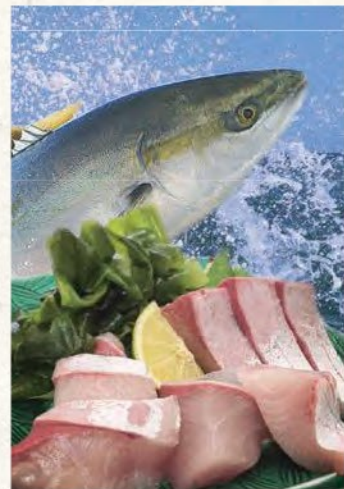


鳴門の うまいもん、ええもん

思わず「うまいっ!」と舌鼓 鳴門ならではの味をお楽しみください

すだちぶり

徳島県産スタチの果皮を混ぜた鯛で育てた「すだちぶり」は、刺身やブリしゃぶのほか、カルパッチョにぴったりです。通常の養殖ブリよりも脂がさっぱりしていて臭みがなく、魚嫌いの子にもお勧めです。



鳴門鯛カツバーガー

徳島のご当地バーガーにも認定された、「テラスカフェ オーゲ」のオリジナル鳴門鯛カツバーガー。さくさくの鳴門鯛カツと、風味豊かなシェフ特製タルタルソースのハーモニーをお楽しみください。



濃厚な味わいに大興奮!! 鳴門のカキ

鳴門海峡の急流と豊富な自然に恵まれたウチノ海に育てられ、水揚げしたてのカキは、生のままでも、焼いて食べても絶品。全国的にファンが急増中!!

鯛の旨さが全開!! 鳴門鯛の鯛めし

鳴門の渦潮にもまれ育った鳴門鯛は身が引き締まり、鯛の中でも最高級と言われています。天然の鳴門鯛をふんだんに使った鯛めし。余分な味付けはしておらず、鯛そのものの味わいを堪能できます。 ※写真はイメージです。



大地の幸

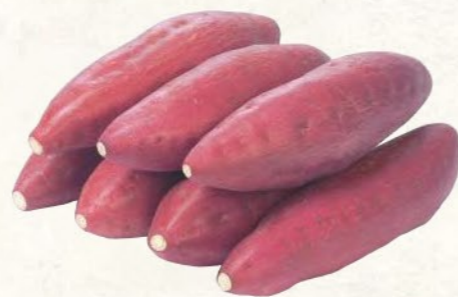
恵まれた瀬戸内の気候で育つたなると金時や鳴門れんこんの他、梨やいちご、らっきょうなど 大地の幸が目押し! ぜひご賞味あれ!!

食べごたえ抜群!! 鳴門れんこん

鳴門れんこんはミネラルたっぷり。色白でシャキシャキと歯切れが良く、柔らかい口触りが特徴です。良質の粘土質の土壌で栽培され、一本一本手作業で掘って収穫されます。旬は晩秋～冬にかけて。12月のおせちの時期が最盛期です。



鳴門で栽培されたれんこんを掘りたれんこんチップス。鳴門のお土産として多くの人に愛されています。



おいしさ知名度ともに全国区 なる和金時

海のミネラルをたっぷり含んだ砂地畑で育ったサツマイモは、外皮がとて鮮やかな赤色をしており「なる和金時」と呼ばれ全国的に有名です。上品な甘さで肉質も一級品。スイーツなどとも相性が良く、多くの商品が誕生しています。



なる和金時タルト

エスカビル・鳴門 いちおしスイーツ 鳴門金時のソフトクリーム



鳴門鯛を肴に… 鳴門の各種地酒

恵まれた自然と伝統技術に支えられ、品質一筋に醸造されています。最近ではコクの良い純米酒や本醸造、吟醸酒などが人気。写真のわかめと鯛の刺身などを肴に一杯いかがですか。また、各種お祝い、お中元、お歳暮などの贈り物にもおすすめです。



赤飯にごま砂糖をかける!? 鳴門の赤飯



普通はごま塩をかけるのでは?と思う人も多いでしょう。赤飯は祝い事などの際に食べるものとして親しまれてきました。鳴門では昔から赤飯に砂糖が当たり前となっています。「赤飯」に「ごま砂糖」。意外と美味しいので、一度試してみる価値あります!



魂の幸

鳴門で古くから親しまれている鳴門のソウルフード「鳴ちゆるうどん」。ちゆるちゆると音をたてながら出汁まですり、至福の時を過ごしてください。

鳴門のソウルフード! 「鳴ちゆる」うどん

黄金ダシにふっくらお揚げとふにやふにゃの麺。そして独特の優しい味わい。今、「鳴ちゆる」うどんが大注目!! 鳴門へ来たらずい食べてみてください。



鮮やかな手さばきで鳴ちゆるうどんを仕上げます。



全国のラーメン通をうならせた 徳島ラーメン

茶色系の豚骨醤油スープに中細麺、トッピングには豚バラ肉・ネギ・もやし・生卵...というのが最も一般的に知られている徳島ラーメンですが、地元では黄色系も古くから親しまれています。黄色系のスープの特徴は、女性や高齢者でもスツト食べられるまるやかな味わい。茶系よりも少し角の丸い風味が特徴的です。

鳴門でとれた新鮮な魚や野菜が、リーズナブルな価格で手に入るオススメスポット



鳴門ウチノ海新鮮市

毎月第1土曜日に開催される直売市。高品質な「旬の食材」などを販売している。中でも鳴門の海で捕れる魚介類は身が引き締まり脂も乗って美味しいと評判。開始早々に売り切れてしまうので、ご用心を。
鳴門ウチノ海総合公園 ☎088-684-1152
営業/毎月第1土曜日 9:00~12:00 ※1月は休み



JF北灘さかな市

大浦漁港のすぐ隣にあり、駐車場(約50台)を完備し、漁港ならではの新鮮な魚介類や干物などを直売している。敷地内にある「漁協食堂うずしお」では、地元の海の幸を使った料理が食べられる。
北灘町宿毛谷(大浦漁港) ☎088-683-8137
営業/8:30~17:00



北泊快きペンギン村

鳴門の海でとれた新鮮な旬の魚介類をもっと多くの人に気軽に味わってほしいと、地元の漁師さんたちの手で開催されている朝市。新鮮さと値段の安さに驚かされること間違いなし。
瀬戸町北泊新港 ☎088-688-0131
営業/毎月第4土曜日 7:00~ ※開催日要問い合わせ



鳴門市青空市

鳴門の特産物が並ぶ青空市では、地元でとれる鮮やイカ、エビ、貝類などの新鮮な海の幸や魚の干物、季節の野菜などが購入できる。また、漬物や棒ずし、焼き餅なども人気を得ている。
鳴門市役所前 ☎088-684-1140
営業/毎週日曜日 7:00~12:00