



ジャンル：農林水産物 地域：東三河

## メヒカリ

### 特色

メヒカリは、蒲郡市内の漁港に多く水揚げされるとも美味しい魚です。

### 本文

正式名称はアオメエソですが、通称のメヒカリで呼ばれることが一般的です。相模湾以南の水深250-600mの深海に生息している魚で、沖合底びき網漁業で主に漁獲されています。

白身魚ですが、ほどよく脂がのっており干物や唐揚げで食べるのが一般的ですが、鮮度がよい物は刺身で食べることもできます。

### 出荷時期

周年

但し、漁模様により提供できない場合もあります。

### 主な産地

### 宅配の有無

### 主な入手先(販売店)

下記までお問い合わせください。

### お問合せ

名称：蒲郡漁業協同組合 西浦支所

住所：〒443-0105 蒲郡市西浦町前浜6

電話：0533-57-6155

FAX：0533-57-1946

ホームページ：<http://gamagori-gyokyo.com/index.html>



[県内市町村と観光協会](#) | [近隣地域の都市農村交流情報](#) | [リンク集](#) | [TOPページに戻る](#) | [上に戻る](#)

