

魚津の魅力満載の深海魚丼！



Uozu bowl



とやま湾の幸

魚津丼



魚津市の水産業や飲食魚を支える海の幸「深海魚」と、地場産の食材を併せたどんぶりを市内の料理店で開発。魚津市の新たな名物としてみなさまに味わっていただきながら、富山湾の資源を大切に活用する街として、魚津の新たな魅力を発信するきっかけにしたいと考えています。

魚津の深海魚と食文化 Webで更にチェック！

— 富山湾深海魚プロジェクト —
<https://uozupj.com/>



新たな魚津の名物を堪能！



魚津の魅力満載の深海魚丼！



日本財団 THE NIPPON FOUNDATION 海と日本 PROJECT

とやま湾の幸

魚津丼 フェア

10/15 sat. - 11/12 sat.

市内各店で絶品丼を堪能！

魚津市の水産業や飲食魚を支える海の幸「深海魚」、その他、地場産の食材を使ったどんぶりを市内の料理店、飲食店が開発し、フェア期間中、魚津丼としてそれぞれのお店で提供します。魚津市の新たな名物としてみなさまに味わっていただきながら、富山湾の資源を大切に活用する街として、魚津の新たな魅力を発信するきっかけにしたいと考えています。



主催：魚津漁業協同組合 共催：魚津飲食業組合

魚津井フェアお品書き



深海魚の中華風井仕立て

魚津の深海魚を丸ごと楽しめるよう野菜と合わせて中華井風に仕立てました。新たな魚津の食を提供します。

和食処えん

住所／魚津市釈迦堂 1 丁目 13-3

☎ 0765-23-0766



ゲンゲかき揚げ井

小さいゲンゲを、ごぼう、にんじん、三つ葉と一緒にかき揚げに。小骨は気にならないのでそのままかき込んでお召し上がりください。

串揚げ酒場 ぜんろく

住所／魚津市釈迦堂 1 丁目 15-15

☎ 0765-24-7366



魚津でしか食べれない贅沢天丼

魚津で水揚げされた深海魚を贅沢に使った天丼。水揚げの変動があり、日によっていろいろな魚が楽しめる井です。

八坪食堂

住所／魚津市釈迦堂 1 丁目 15-1

☎ 0765-24-8633



深海素材のだし茶漬け

白身魚の昆布じめで魚と昆布の旨みを味わい、バイ貝の独特の食感を楽しみ、焼き甘エビのダシで三段階の味の変化を楽しめます。

銀河食堂 掛

住所／魚津市上村木 1 丁目 8-22 アートビル B1

☎ 0765-32-4522



ナガツカチラシ井

魚津井にミズガンコ唐揚げを添えて。新しい魚津の名物にという思いを込めて作り上げたどんぶりセットです。

魚清

住所／魚津市駅前新町 10-3

☎ 0765-24-7652



ミズガンコ天丼

ミズガンコは、天ぷらにすると白身にくせが無く、ふわっと仕上がります。魚津の新しい名物の一つになればと思い作りました。

日本料理かずみ野

住所／魚津市駅前新町 4-2

☎ 0765-24-8801



ミズガンコ深海あんかけ井

季節の野菜と出汁のきいた中華風あんを、竜田揚げにしたミズガンコの上からたっぷりかけた逸品井です。

魚津丸食堂

住所／魚津市港町 5-1

☎ 0765-32-5831

[開発の経緯] 魚津井を更に楽しむために

魚津は日本三大深湾の一つである富山湾に面し、深海に生息するアマエビやホタルイカ、ベニズワイガニ、バイ貝などの深海性の水産物（以下、「深海魚」）を対象とした漁業（小型底びき網漁業やカゴ漁業）が営まれ、魚津の水産業や食産業を支えてきました。ところが、一緒に漁獲される馴染みのない魚はほとんど需要がなく、産地市場に出荷されず洋上で廃棄され、未利用の状態にあります。

そこで、魚津で漁獲される未利用、低利用の深海魚と馴染みのある深海魚を組み合わせたどんぶりを魚津市内の料理店、飲食店の料理財団の「海と日本プロジェクト」の支援を受

けて「魚津井」としてそれぞれのお店で提供することになりました。

◇未利用及び低利用の深海魚とは？

ヤマトコブシカジカ（ミズガンコ）、アゴゲンゲ、小型のノロゲンゲなど、ほとんど市場に回らず、一般的に食されない深海生物。

魚津の深海魚と食文化
Webで更にチェック！

— 富山湾深海魚プロジェクト —
<https://uozupj.com/>

