

瀬戸内まるごと食MAP

詳細情報

◇「食」に関する情報

○ 料理に関する情報

地域名	徳島県 鳴門市	分類	
料理名称	鳴門鯛		
材料	鯛		
調理方法	さしみ、塩焼き、あら炊き、鯛めし		
食する時期・季節	1年を通して獲れるが、春先に鳴門海峡を渡る「桜鯛」は特においしい。	食する場所	
産業・暮らしとの関わり	祝い事に欠かせない食材であるが、桜の咲く頃が漁の最盛期であり、市場が大いに活気づく。		
その他コメント	鳴門海峡の潮にもまれて育った「鳴門鯛」は身がよく引き締まった最高級の食材である。		
紹介HPアドレス	鳴門市HP http://www.city.naruto.tokushima.jp/		