



ハタハタ



ハタハタは秋田県民にとって特別な、神の魚だ。
12月の「季節ハタハタ」をたくさん食べよう。

ホッケ



鮮度の良い大型魚は、焼魚、煮魚、つみれなど
で楽しめる。一夜干しが居酒屋の定番。

キアンコウ



アンコウと呼ばれる。寒くなるとキモ（肝臓）
が大きくなり、濃厚で味が濃くなる。

クロザコエビ、トゲザコエビ



両種ともガサエビと呼ばれ、そのまま味噌
汁や塩焼きにすると、濃厚で甘い。

マダラ



鱈という名前のとおり、冬が旬。ダダミ（精巣）
は刺し身にする、と、ねっとりとした味になる。