

COLUMN

金目鯛は鯛じゃない?!

キンメダイは水深 200m~800m に棲むキンメダイ目・キンメダイ科に属する深海魚です。目が金色に輝き、魚体の色が赤いことから「キンメダイ」と呼ばれています。世界中の暖海域で生息していて、日本では東北以南の太平洋、新潟以南の日本海沖合に分布。金目鯛も高級魚として盛んに行われていますが、その中でも水揚げ量は下田が日本一なんです。最近では一年中味わえる魚として、市内の料理屋さんで色々なメニューで提供されています。金目鯛はコラーゲン、ビタミンB1、DHA、ビタミンB2、タンパク質、ミネラルが多く含まれ、栄養価が高い魚です。



TITLE
日本一の金目鯛を食べたい

#日本一の水揚げ量
#下田グルメ
#キンメと呼んで
#下田魚市場

下田
SHIMODA

30
COLORS PROJECT

金目鯛は一年中食べられる下田グルメ

金色の目に真っ赤なボディが華やか金目鯛は、お祝いの席で目にすることも多くなりました。日本一の水揚げ量を誇る下田では、一年を通して金目鯛が食べられます。地元では金目鯛のことを「キンメ」という愛称で呼んでいます。ぜひ、下田に来たらキンメグルメをお楽しみください。



下田の旬の情報は 公式アカウントで!

風景、遊び、グルメなど。
下田の旬の情報を公式アカウントで発信中。
ぜひ、アクセスしてみてください!



公式ホームページ

<https://www.shimoda-city.info>

Instagram: [shimoda_kanko](#) YouTube: [@shimodakanko](#)
Facebook: [下田市観光協会](#) Twitter: [@shimoda_kanko](#)



あなたの素敵な写真を

#下田 で投稿してください

伊豆下田で あなたにぴったりの 旅が見つかる

30
COLORS PROJECT



下田市観光協会公式サイトで
下田 30 カラーズを
ご覧いただけます。

下田 30 カラーズ



ライフカメラで 下田の今を生配信



Live Shimoda



お得なクーポン付 下田ガイドマップ 市内各所で配布中

配布スポット

下田市観光協会、下田市観光協会駅前案内所、道の駅開国下田みなと、下田市内各施設、下田市内各宿泊施設など

下田 30 COLORS PROJECT

企画・編集・発行
一般社団法人 下田市観光協会
TEL.0558-22-1531

※本紙掲載の料金は、原則として消費税込みですが、実際の料金と異なる場合があります。
※本紙の著作権は下田市観光協会が有しております。
※許可無く、使用されている画像の流用・転載などは固くお断りします。

