

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。



1 下田バーガー Ra-maru

人気のご当地バーガー。金目鯛の身を香ばしくフライにし、特製照り焼きソースにつけ、チェダーチーズとカマンベールチーズ、レタス、トマトをパンズでサンドした豪華なハンバーガー。
価格 1,300円

DATA

電話/0558-27-2510 時間/10:00~16:30L.O 定休日/無休
住所/下田市外ヶ岡 1-1 道の駅 開国下田みなと内 1階



3 キンメ・エビワタン入 下田天然塩ラーメン 天然塩ラーメン一品香

下田外浦の天然塩を使った極上スープは、あっさりした口当たりなのにじわじわ旨味が広がる和・中華・鶏ガラのトリプル出汁。地金目鯛にエビのすり身を加えたワタンはプリプリした食感がたまりません。価格 1,300円

DATA

電話/0558-22-7476 時間/9:00~15:00 17:00~20:30 定休日/木曜日
住所/下田市東本郷 1-4-8



6 地金目鯛のかつ丼 上の山亭

下田で40年以上続く老舗の食事処。地金目鯛を贅沢にフライにし卵でふんわりととじています。ふっくらした金目鯛の甘みとごはんのにせられた磯のりの香り。これぞ漁師町のかつ丼です。
価格 1,680円(みそ汁・香の物付)

DATA

電話/0558-22-1803 時間/11:00~15:00 (L.O14:30) ,17:00~21:00 (L.O20:30)
定休日/木曜日 住所/下田市柿崎 645-11

日本一のつく金目鯛を食べる!

下田の王道グルメとなった金目鯛。市内の飲食店では刺身や煮付け、しゃぶしゃぶはもちろん、中華や洋食などにも多用されています。ぜひ、下田で金目鯛グルメの多様な味の変化をお楽しみください。



4 金目鯛のつや煮 磯料理 辻

金目鯛のなかでも最高ランクの地金目鯛にこだわり、醤油、酒、みりんをベースにした特製の煮汁でふっくら、照りよく煮上げた味わいは、思わず目を閉じてしまうおいしさ。
価格 時価(2,200円~3,300円)
※天候により入荷有無あり

DATA

電話/0558-22-0269 時間/11:00~15:30(L.O14:30) 17:30~21:30(L.O20:30)
定休日/水曜日(祝日は火・木曜振替) 住所/下田市3丁目 19-36



7 地金目鯛串焼き 開国厨房 なみなみ

「若い人にも金目鯛を」と考案した串焼き。金目鯛のなかでも最高ランクの日戻り金目鯛を使い、味つけはシンプルに塩のみ。炙った皮目の香ばしさ、金目鯛の甘み。開眼のおいしさです。1本 605円

DATA

電話/0558-23-3302 時間/11:30~14:00,17:00~22:00 定休日/不定休
住所/下田市三丁目 3-26



2 金目三色丼 金目亭

一言に金目鯛といっても、いくつかの種類があります。こちらの丼は、地金目鯛、沖金目鯛など、3種の金目鯛が味わえる一品。水揚げ量日本一を誇る下田だからこそ楽しめる丼です。
価格 1,650円

DATA

電話/0558-22-6314 時間/7:00~9:30,11:00~15:00 定休日/火曜定休
住所/下田市外ヶ岡 1-1



5 金目釜飯 いず松陰

出汁に人参、蓮、シイタケ、竹の子などと一緒、大きめにカットされた金目鯛が2枚も入っています。1人前の米の量はボリュームも満点。お米から炊き上げますのでお時間をたっぷりとってご注文ください。※冬季限定

DATA

電話/0558-23-0020 時間/11:00~14:00,17:00~21:00 定休日/年中無休
住所/下田市一丁目 22-7



8 金目鯛の天然ワカメの酒蒸し ごろさや

天然のわかめと地金目鯛と一緒に酒蒸しした上品な一品。酒蒸しすることで、わかめと金目鯛の繊細な風味を味わうことができます。
価格 2,420円~(要予約)

DATA

電話/0558-23-5638 時間/11:30~14:00L.O 17:00~21:00L.O
定休日/木曜日 住所/下田市一丁目 5-25

MEMO
金目鯛をお土産に!
渡邊水産
金目鯛の卸売業をしている水産会社。街中にも店舗があり、生の金目鯛の他、お土産に便利な金目鯛の加工品も販売しています。金目鯛の鮮魚の地方発送可。
営業/9:00~17:00 電話/0558-22-1169
定休日/火曜、第2・4水曜
住所/下田市三丁目 9-25

MEMO
日本一の金目鯛市場
伊豆漁協下田魚市場
道の駅「開国下田みなと」前にある伊豆漁協下田魚市場では金目鯛の水揚げが行われます(毎週土曜日、隔週火曜日と祝日はお休み)。
問い合わせ/0558-22-1531(下田市観光協会)
時間/7:30~9:00頃(天候により時間変動)
魚市場内での見学はできませんが、専用エリアからご見学いただけます。

MEMO
海の中の金目鯛は銀色?!
下田海中水族館
真っ赤な色特徴の金目鯛。実は海の中で泳いでいるときは、体の半分以上が銀色なんです。そんな泳ぐ姿を見たい方は下田海中水族館へ。金目鯛は飼育が難しいので、展示を見られるのは貴重。
電話/0558-22-3567 料金/2,400円(子ども1,200円) 時間/9:00~16:30(季節変動あり)
住所/下田市三丁目 22-31

MEMO
出来たてのひものを購入
ひもの横丁
街中のみなと通り(大川端)付近には、ひもの屋さんが連なっています。晴れた日は路上に天日干しされたひものが、港町情緒を感じさせてくれます。金目鯛はもちろん、色々な種類のひものが購入できます。
問い合わせ/0558-22-1531(下田市観光協会)

GOURMET & SOUVENIR
街には金目鯛の商品がいっぱい!

A
キンメピンズ
まるごと下田館
可愛い金目鯛の形をしたピンズです。日本一の水揚げ量を誇る下田の金目鯛を知っていただくために開発されました。バッグや陶器などにキラリと光らせてください。
1個 440円
営業/9:00~16:30 電話/0558-25-3500
定休日/年中無休 住所/下田市外ヶ岡 1-1 道の駅 開国下田みなと 2階
※販売している店舗は他にもあります。

B
きんめ鯛もなか
平井製菓
金目鯛の形をしたピンク色の最中です。老舗の和菓子店の造りがたっぷり入り、菓がアクセントになっています。最中はピンク色がこしあん、他にも茶色があり、そちらは粒あんとなっています。1個 238円
営業/9:00~18:00 電話/0558-22-1345
定休日/火曜(休館不定休あり)
住所/下田市三丁目 11-7

C
キンメコロッケ
やまきち
金目鯛の煮付けの煮汁を練り込んだじゃがいもに、金目鯛の煮付けの身が入ったコロッケです。揚げたてはもちろん、魚の臭みがないので冷めてもおいしいと評判です。1個 250円
営業/9:00~17:00 電話/0558-23-0504
定休日/無休 住所/下田市東本郷 1-6-23 伊豆急下田駅前 ※売り切れ次第終了 ※販売のない日もあります。お問い合わせください

D
きんめ缶
下田時計台フロント
下田漁協で水揚げされた金目鯛を缶詰に。骨まで食べられるほど柔らかく、金目鯛の風味を損ないません。「水煮(写真)」、「油漬」、「バジル入りオリーブ油漬」の3種類から選べます。各 756円。
営業/9:30~17:30 電話/0558-22-1256
定休日/無休 住所/下田市東本郷 1-5-2
※販売している店舗は他にもあります。

EXPERIENCE
金目鯛を自分の手で釣ってみよう
遊漁船 宝栄丸
下田の須崎港から出船している遊漁船です。種子元島・利島・新島・銭島・御蔵島・イナンバまでの七色の海を、大船長と若船長が二隻の大型高速船で、お客様のご意向に合わせて移動します。金目鯛を釣ることも可能なので、実際にトライしてみてください。
電話/0558-22-1047 料金/20,000円 ※オールレンタルは32,000円
定休日/1月1~4日,8月14~16日,10月14・15日,土曜(4~9月は火曜・土曜)
住所/下田市須崎 898
※体験時間は時期によって異なりますので、お電話にてご確認ください