











漁師が選んだ!

小田原四季の代表魚



おいしい調理法



	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	
 アジ 味が良いことからその名がついたとも。小田原を代表する魚です。													たたき、刺身、酢じめ、フライ、南蛮漬け
 ブリ 寒い季節に脂ののって旬を迎え、小田原では3～4月に定置網に入ります。													刺身、照り焼き、ムニエル、塩焼き
 サザエ 小田原周辺のサザエは丸みを帯びていて、やわらかい身が特徴です。													刺身、壺焼き、混ぜご飯
 イセエビ 味はもちろん縁起物としても人気。4～5月、8～9月に刺し網で漁獲されます。													刺身、焼き
 サバ 秋を代表する魚のひとつで、脂ののりは抜群。調理法を選ばない万能選手です。													揚げる、煮る、焼くなど
 カマス 淡泊かつ上品な味わいで、価格も手ごろ。中骨を取り除いたかます棒も人気です。													刺身、塩焼き、フライ
 ヒラメ 小田原は関東有数のヒラメの産地。12月～4月に漁獲の最盛を迎えます。													刺身、ムニエル、昆布締め
 インダイ 全国屈指のインダイの産地・小田原。冬～春に脂を蓄え、身のしまった白身が人気。													刺身、煮付け、塩焼き

...水揚げシーズン

小田原漁港へのアクセス

[車でお越しの方]



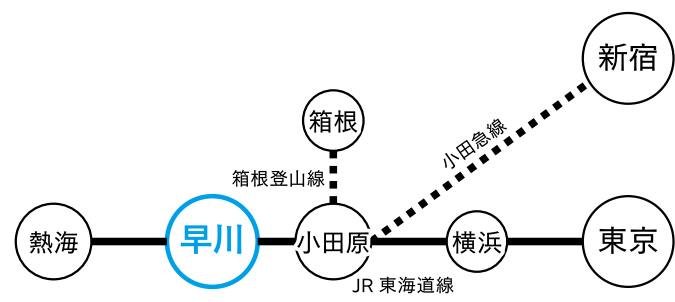
西湘バイパス「早川」出口から約 1分

小田原厚木道路「小田原西」出口から約 4分

[電車でお越しの方]



JR 東海道線「早川駅」から徒歩約 5分



発行 小田原市経済部 水産海浜課
小田原市早川1-10-1 ☎0465-22-9227

協力 早川商工振興会 早川みなと商店会 小田原地魚大作戦協議会

2019年11月 初版 第1刷発行
2020年10月 第2版第1刷発行
2022年10月 第3版第1刷発行
2023年 7月 第3版第2刷発行

※リサイクルに適した紙・インクを使用しています。