

報道関係者各位  
プレスリリース

北茨城 平潟港温泉  
魚の宿まるみつ

掲載特典として  
**無料宿泊券**  
等をご用意いたしております!!



# あんこう一筋60年

~あんこうのどぶ汁はじめました~

## あんこうの魅力、徹底公開!!

拝啓

錦秋の候、貴社益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

さて、この時期の北茨城では鮫鱈(あんこう)漁の最盛期を迎えます。  
鮫鱈(あんこう)の水揚げ量として日本屈指の港「平潟港(ひらかたこう)」にあります私どもの旅館 魚の宿まるみつ(茨城県北茨城市平潟港、代表:武子克榮)では、鮫鱈を使用した郷土料理「どぶ汁」を現代風にアレンジしてお客様にお出ししております。

本紙では知られざる鮫鱈料理の魅力について以下に報告申し上げます。



<お問い合わせはお気軽にどうぞ>

北茨城 平潟港温泉 魚の宿まるみつ 支配人:武子(タケシ)

〒319-1701 茨城県北茨城市平潟町235 TEL:0293-46-0569 FAX:0293-46-5698

URL:<http://www.marumitsu-net.com/> MAIL:[sakana@marumitsu-net.com](mailto:sakana@marumitsu-net.com)



# あんこうの魅力、徹底公開!!



## あんこう鍋の原型「どぶ汁」

北茨城の郷土料理である「どぶ汁」は、元は平潟の漁師が、当時売り物としてはそれほど価値のなかったあんこうを、船上での食料とするために作られたものとされています。

肝を鍋に炒り付けて味噌と合わせ、船に積んだ水を節約するために、水分の多いあんこうから出る水と野菜の水分で煮て、冬場の漁で冷えた体を温めたといえます。

他の地方では塩や醤油味の出汁で、身の他に肝も固形のまま煮るあんこう鍋がポピュラーですが、北茨城のあんこう鍋が肝を溶いた味噌出汁仕立てという独特な形態であるのは、このどぶ汁があったからだとと言えるでしょう。



あんこうのどぶ汁



あんこう



どぶ汁雑炊

## 当館人気NO.1プラン あんこうのフルコース一例



あんこう蒸肝



あんこう生肝



あんこうとも酢

## 平潟港とあんこう鍋発祥の歴史

茨城は180kmの海岸延長を有し、沿岸では親潮、黒潮のぶつかる好漁場に恵まれ、内陸には220km<sup>2</sup>の面積を有する霞ヶ浦・北浦をはじめ、利根川、那珂川などの河川を有し、甘辛いずれの水でも全国有数の漁獲量を誇っています。

あんこうは関東から東北にかけて優良な漁場がありますが、その中でも歴史的に有名なのは、茨城の県北、風光明媚な海岸線にある平潟港といわれています。といいますのも、ここ平潟港こそがあんこう鍋の発祥地だからです。

あんこう鍋は、もともとは体を温めるために海の男が食べていた漁師料理でしたが、漁師がその美味しさを知ってからは放って置かれるはずもなく、江戸時代には水戸藩から徳川将軍家へ献上されていたものとの記録もあります。



### <お問い合わせはお気軽にどうぞ>

北茨城 平潟港温泉 魚の宿まるみつ 支配人:武子(タケン)

〒319-1701 茨城県北茨城市平潟町235 TEL:0293-46-0569 FAX:0293-46-5698

URL: <http://www.marumitsu-net.com/> MAIL: [sakana@marumitsu-net.com](mailto:sakana@marumitsu-net.com)



# あんこうの魅力、徹底公開!!



## あんこうの最も美味しい季節

あんこうの漁は産卵を終えた7月・8月が禁漁となっている以外は、年を通じて漁が行なわれています。秋口あたりからシーズンとなり、冬の寒い時期にはあんこう鍋の最盛期になります。また、初春～初夏にかけて産卵の時期となり、産卵前のあんこうの肝はよく肥えて、肝を味わうには最良の時期であるといえます。

## あんこうの種類

北茨城に水揚げされるあんこうは、常磐沖の漁場で獲れるもので、ただのあんこうではなく、「きあんこう」と呼ばれる種類のもので、普通のアんこうの体色が黒褐色であるのに対し、きあんこうはその名の通り黄色みがかかった黄褐色です。

食用としては肝の脂が上質であることから、きあんこうの方がより美味であるとされています。

## あんこうの七つ道具

あんこうは身・肝・胃・皮・卵巣・えら・ひれが食用部位となっており、それらは俗に「七つ道具」と呼ばれ、背～顎骨と眼球を除き、余すところなく消費されます。

あんこうは超低エネルギーの食材で、魚介類の中でも非常にカロリーの低い種類です。身はやわらかく淡白で、刺身や唐揚げなどにすると上品な味わいとなります。

胃や卵巣、ひれ、皮、えらなどは弾力性に富んだ食感が特徴で、鍋などにすると噛むほどに味が出ます。

### 世界の三大珍味フォアグラ、トリュフ、キャビアと並ぶアンキモ

なかには人工的に作られるフォアグラよりもアンキモの方が上等だという人もいます。

肝は栄養の宝庫です。その脂肪はDHAなどの多価不飽和脂肪酸を多く含み、血中の中性脂肪やコレステロールを下げる働きがあるので、脂肪が多いといっても、肥満抑制や動脈硬化・脳血管病などの予防に効果的です。また、その他にも脂溶性ビタミンが多く含まれ、骨を丈夫にするビタミンD、抗酸化作用で老化を抑制するビタミンE、桁違いに多く含まれているのが、眼精疲労を回復し、抵抗力を高めるビタミンA。そして、鉄・亜鉛・銅などのミネラルも多く含んでいます。

低カロリーの身や他の部位を、たくさんの野菜と一緒に肝を溶かした出汁で煮て食べるというあんこう鍋は、まさに理想の健康食であるといえます。

本企画にご興味をお持ちいただけましたら、是非貴媒体にご掲載願えませんでしょうか？

貴媒体にご掲載いただける場合には、御礼の気持ちといたしまして、視聴者・読者様へ**無料宿泊券**のご用意がございます。

まずは、略儀ながら書中をもってお願い申し上げます。

敬具

### 『魚の宿まるみつ』の紹介

茨城県随一のアンコウの水揚げ量を誇る平潟港に位置する当館は、アンコウ料理をはじめとした磯料理専門旅館です。お客様がいらっしゃるその日に揚がった素材しか使わないことに頑なにこだわり続け、献立よりも新鮮さ、味を追求した商品を提供しております

#### <施設概要>

客室数 / 18室(バリアフリー対応ルーム有)、収容人数 / 名、大浴場 / 和室風呂、御影石風呂、海藻風呂、会議室・宴会場 / 会場、エステ・マッサージ、カラオケ、クラブ、コーヒーショップ、夜食処、売店

その他詳細は、をご覧くださいませ。 大人気ブログ更新中！

宿泊：1泊2食12,750円～、昼食：1,575円～、日帰り入浴：700円

#### <お問い合わせはお気軽にどうぞ>

北茨城 平潟港温泉 魚の宿まるみつ 支配人:武子(タケン)

〒319-1701 茨城県北茨城市平潟町235 TEL:0293-46-0569 FAX:0293-46-5698

URL: <http://www.marumitsu-net.com/> MAIL: [sakana@marumitsu-net.com](mailto:sakana@marumitsu-net.com)

# お申し込み用紙

本ニュースリリースを最後までお読みいただきありがとうございました。  
本企画について、「もっと聞いてみたいこと」「こんなことできないの？」等ございましたら、  
何なりとお問合せください。最大限ご協力させていただきます。どうぞ、お気軽にお問合せくださいませ。  
未筆となりますが、何卒貴媒体にご掲載願えますよう心よりお願い申し上げます。  
皆様からのお問い合わせをお待ち申し上げます。

北茨城 平潟港温泉 魚の宿まるみつ 支配人 武子

お電話でも本FAXでもメールでも、お気軽にお問合せください。

FAX送信は

# 0293-46-5698

武子(タケシ)まで

フリガナ		フリガナ	
会社名		代表者名	
フリガナ		フリガナ	
貴媒体名		ご担当者	
会社 ご住所	〒	TEL	
		FAX	
		MAIL	
		URL	

【ご質問・ご要望などご自由にお書きください】

【訪問取材希望日】 月 日頃を希望 (希望日ございましたらご記入ください)

<お問い合わせはお気軽にどうぞ>

北茨城 平潟港温泉 魚の宿まるみつ 支配人:武子(タケシ)

〒319-1701 茨城県北茨城市平潟町235 TEL:0293-46-0569 FAX:0293-46-5698

URL: <http://www.marumitsu-net.com/> MAIL: [sakana@marumitsu-net.com](mailto:sakana@marumitsu-net.com)