











# 数の子を食べ比べて見る ～産地の違いを楽しむ～

 <p>横浜市場大学</p> <p>サンプル提供： 横浜丸魚株式会社</p> <p>にぎり子</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 産地 …… カナダ（太平洋）</li> <li>■ 食感 …… ぼりぼり感、歯ごたえが楽しめる</li> <li>■ 特徴 毎年、ニシンの卵量調査の際に採取した卵から作った、希少な数の子で”幻の一品”と言われており、入手困難な品のため、価格は不明です。</li> </ul>
---	--

産地別 数の子サンプル	特 徴	食感	価格 (参考)
 <p>横浜市場大学</p> <p>サンプル提供： 横浜丸魚株式会社</p> <p>カナダ産(太平洋)</p>	<p>数の子に求められている音＝ぼりぼり感が楽しめるタイプです。 価格は比較的高い傾向にあります。</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>カナダ大西洋、カナダ東海岸などと標記があるものは、大西洋産の品です。食感は、大西洋産とほぼ同じです。</p> </div>	<p>ぼりぼり感 歯ごたえが 楽しめる</p> 	<p>比較的 高い</p> 
 <p>横浜市場大学</p> <p>サンプル提供： 横浜丸魚株式会社</p> <p>アメリカ産(太平洋)</p>	<p>卵の形が大きく、見栄えするものが多いです。 食感、価格ともカナダ産、大西洋産との中間にあたるものが多く、おせち料理などで食卓でお目にかかることがあります。</p>		
 <p>横浜市場大学</p> <p>サンプル提供： 横浜丸魚株式会社</p> <p>大西洋産</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 主な産地 … オランダ アイルランド など</li> <li>■ 特徴 味付け数の子や加工食品などとして、売場で見かけることが多いものです。</li> </ul>	<p>歯ごたえは ある程度 楽しめる</p> 	<p>比較的 お求め やすい</p> 

※ 「食べ比べ」は産地や商品、製造メーカーに優劣をつけたり、推奨するものではありません。  
 ※ 食感の違いや味の違いを知るために試食用のサンプルを提供して頂いています。  
 ※ 食感や味覚などには個人差があります。また、製造メーカーや個々の品等による違いがありますので、購入にあたっては試食等をされお確かめください。