

鳴門ブランド紹介

Naruto Brand introduction



なると金時

なると金時は徳島県を代表するブランドの一つであり、鳴門の温暖な気候と海のミネラルを含んだ砂地を利用して盛んに栽培されています。外皮が薄く、鮮やかな赤色をしており、中身が黄金色であることから「なると金時」と呼ばれるようになり、ほくほくとした食感で、甘みも抜群です。



れんごん

鳴門産りんごは色白で、シャキシャキと歯切りがよく柔らかい口触りが特徴です。良質な粘土質の土壌で栽培されており、1本1本手作業で収穫されています。



鳴門わかめ

鳴門わかめは「鳴門の海苔」で有名な鳴門海峡に生息しています。瀬戸内海と紀伊水道の潮流がぶつかる海域で育まれたわかめは、色づきがよく、肉厚で歯触りも抜群の感動を代表する海産物のひとつです。



なし

鳴門の梨はシャリシャリとした歯ごたえとみずみずしさが特徴です。また、品種改良に力を入れており、品種によって違った良さがあり、種類が多いのも魅力です。



鳴門うどん

鳴門うどんは「鳴門のうどん」で有名な鳴門海峡に生息しています。瀬戸内海と紀伊水道の潮流がぶつかる海域で育まれたうどんは、色づきがよく、肉厚で歯触りも抜群の感動を代表する海産物のひとつです。



すだち

徳島県の名産であり、柑橘類の一種でさわやかな香りとすっきりとした酸味が特徴です。焼酎や刺身、うどんなど幅広い分野の料理に活用され、料理をグレードアップしてくれる食卓には欠かせない名産です。



鳴門鯛

潮流の早い鳴門海峡でもまれた鯛は筋肉が引き締まり、コリコリした歯ごたえと引き締まった身、適度な脂の乗りが特徴です。特に、骨に産卵を控えた鯛は「産卵鯛」と呼ばれ、しっとりとした脂を蓄えてより一層美味しくなります。



すだちぶり

徳島県産すだちの果皮を煮た佃煮で育てた「すだちぶり」は、刺身やプリシャな揚げ物、パチパチした食感が特徴です。大鳴門橋を渡り、海神様から一歩足を踏み入れると一面に広がるすだち畑が、秋には紫色の花が一気に咲き乱れます。



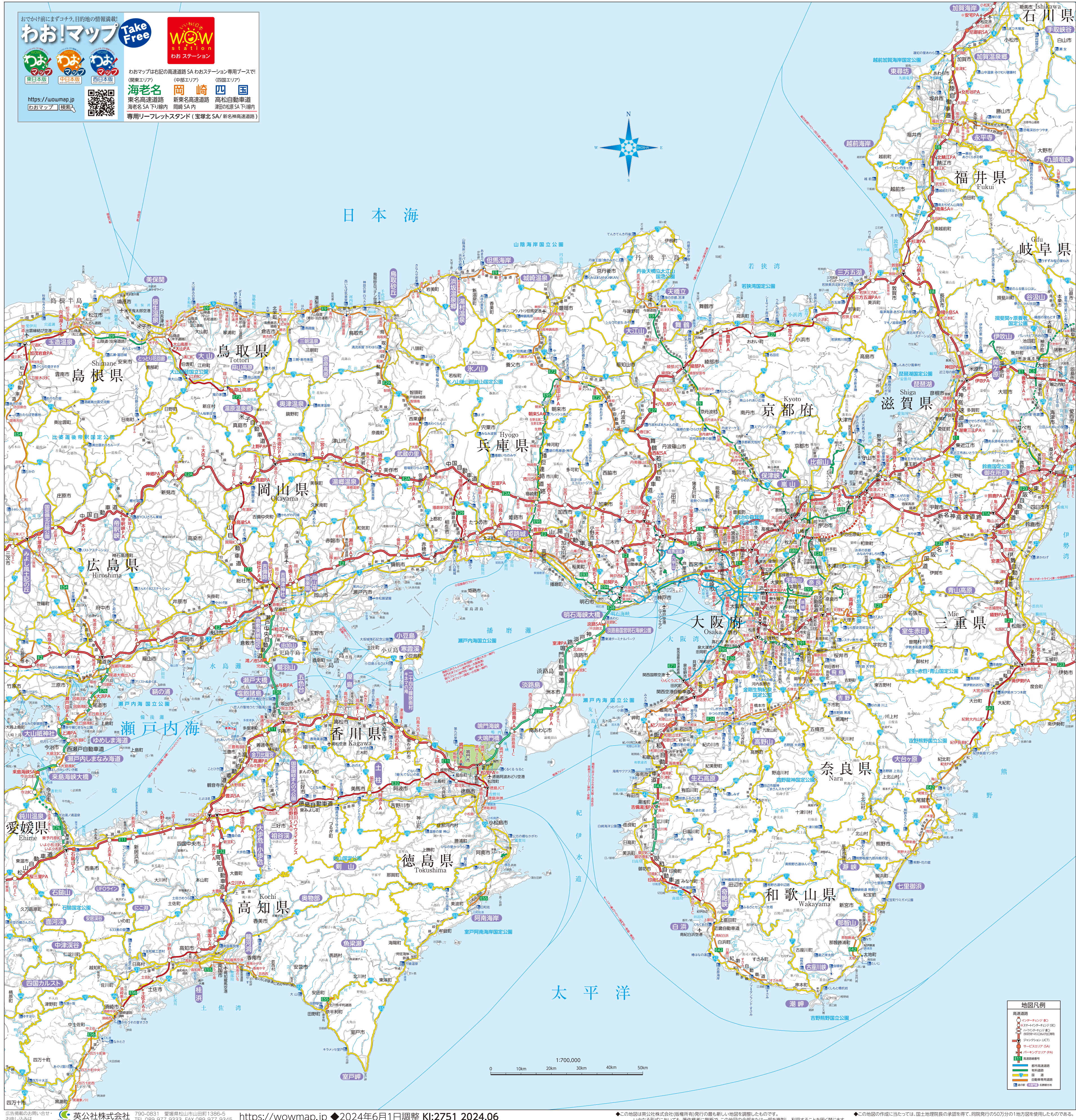
だいこん

冬に近づくと夏のもの相はだいに畑に様変わりします。さつまいもの葉と似たように育てられて、ミネラルを多く含む砂地栽培で育てられて、味もまたよくなります。また、土よりのすだち畑から収穫されているので、ストレスが少なく通常のだいこんと比べて甘みがあり、みずみずしさが特徴です。



鳴門らっきょ

鳴門市最東部にある大毛島の「銀砂(ぎんしゃ)」とよばれるミネラルたっぷりの砂で栽培された鳴門らっきょは、小粒で色が白く、シャキシャキとした食感が特徴です。大鳴門橋を渡り、海神様から一歩足を踏み入れると一面に広がるすだち畑が、秋には紫色の花が一気に咲き乱れます。



レンタカー利用者限定

宿泊割引

キャンペーン

3,000円/台

先着1000台

令和6年4月26日~令和7年3月31日(1000台に達した時点で終了)
※市公式ウェブサイトでお知らせします

【お問い合わせ先】
徳島県鳴門市役所 観光振興課 TEL:088-684-1157

WOW マップ 徳島県 鳴門市

鳴門市

NARUTO CITY

鳴門海峡の渦潮と大鳴門橋

鳴門市阿波おどり

世界の名画に出会える場所

世界26カ国の西洋名画
約1000点を陶板で大再現
大塚国際美術館
OTSUKA MUSEUM OF ART

徳島県鳴門市鳴門町 鳴門公園内 TEL:089-687-3737
9時30分~17時(入館の最後は16時まで)
休館日:月曜日(祝日の場合は翌日) 1月1日(新年)
その他、特別休館あり 8月連休
入館料:一般3,300円/大学生2,200円
小学生500円

一般の方も大歓迎!

鳴門地方卸売市場

Naruto Local Wholesale Market

〒772-0022 徳島県鳴門市里浦町東津字西間38-1 TEL:088-685-3680

鳴門大温泉

四国の入り口、海が見えるリゾート温泉

鳴門市鳴門町大島島子 TEL:088-676-2611

なると金時

里むすめ

瀬戸内海産物地産物

JA 鳴門