

日式燉煮鯛魚

當菜單或餐桌上出現日式燉煮鯛魚時，就代表土崎港曳山祭即將來臨了。日式燉煮鯛魚需先用水泡開鯛魚乾，再加入醬油、砂糖、味醂慢慢熬煮；這種泡水還原的魚乾鮮味明顯，非常適合搭配當地的清酒。而這種把魚乾燥過後再泡水還原方式，則是在還沒有冷藏技術的時代，為了運輸而保存魚類的作法，但因製作費時，因此曾是家常菜的日式燉煮鯛魚，現在則成為各大餐廳在土崎港曳山祭期間供應的特色菜餚。

河豚

秋田縣沿岸因水域寒冷，會大幅減緩河豚的生長速度，讓河豚的肉質更加緊實、有嚼勁。西元 1992 年左右，日本政府為了恢復因過度捕撈而銳減的「HATAHATA（日本叉牙魚）」，下令禁止消費 HATAHATA 三年，當地漁夫為了因應這項政策而開始捕撈大量河豚；當地餐廳也因此推廣秋田河豚的獨特風味，打造出全新的當地特色美食。雖然河豚肉質美味，但因某些部位含有劇毒，因此只能由有證照的廚師料理、供應。