

魴魚煮

如果在菜单和餐桌上看到魴魚煮，说明土崎港曳山祭（花车节）即将到来。魴魚煮的做法是将干魴魚（一种扁平的鱼）在水中泡发，然后用酱油、糖和味醂慢慢炖煮。泡发后的魴魚具有独特的鲜味，与当地清酒相得益彰。干燥和泡发的做法源于现代冷藏技术出现之前运输鱼类时的保鲜需求。魴魚煮曾经是一道家常菜，但由于准备过程耗时，现在主要在土崎港曳山祭期间作为特色菜在餐厅供应。

河豚

秋田县沿海寒冷水域中的河豚生长特别缓慢。缓慢的生长速度使肉质更加紧实，口感富有嚼劲。1992年左右，由于渔民最受欢迎的渔获——日本砂鱼成为政府禁捕令的对象，人们开始捕捞更多的河豚。为了帮助日本砂鱼的数量从过度捕捞中恢复，消费禁令持续了3年。作为对策，当地餐厅鼎立推广风味独特的秋田河豚，创造了一种新的地方美食。河豚的某些部位含有剧毒，因此只能由持证厨师烹饪和提供。