



### AKAMUTSU BLACKTHROAT

対馬、壱岐の地獄縄という漁法でとれたアカムツを紅腫と呼びます。最高の鮮度と脂ののりでアカムツの王様です。



### HIRAME WILD FLUKE

近年は養殖物が増えることにより、旬が意識されなくなりましたがこの時期の天然物は身が締まり養殖物とは比較にならない美味しさです。



### KISU SMELT / WHITING

産卵のため岸近くに回遊してきたキスを獲るそうごち網・流しさし網漁業が5月に解禁されて、新鮮なキスが店頭にならびます。きれいな砂の海底を好む魚で、綺麗な海が広がる志賀島は良質なキスが良く穫れる漁場となっています。





## KANPACHI AMBERJACK

ブリの仲間の中では最も脂が少ない分、身が引き締まった品の良い美味しさがあります。天然ものはブリやヒラマサより漁獲量が少ないということもあり市場では高級魚として扱われます。寿司、刺身その他しゃぶしゃぶや照り焼きにもお使いください。



## YAZU / INADA YOUNG YELLOWTAIL

ブリの若魚で、地方によっては違う呼び名になります。脂が乗ったブリに比べるとさっぱりとした爽やかな味わいで、ハリのある食感が特徴です。価格も手頃で刺身・照り焼・から揚げなどが美味です。



## HIRAMASA YELLOWTAIL AMBERJACK

ブリほど脂は多くなく、カンパチよりも脂、旨みが多い魚で、鮮度の良い物は刺身でこりこりした食感を、一日ほど寝かしたものは、まったりとした旨みを味わえます。





## ISAKI

### JAPANESE GRUNT FISH

イサキは産卵のため、対馬暖流に乗って壱岐沖を通り、旬を迎える初夏頃に筑前海にやってきます。身は白身で、特に大型のイサキは、特有の風味と適度な脂の乗り具合でたいへん美味しく、刺身・塩焼・ソテーで賞味します。



## AJI "OOITA"

### HORSE MACKEREL

言わずと知れた光物に欠かさない魚です。漁師さんが一尾づつ丁寧に処理した天然釣りアジを最高の鮮度に保ったままお届けします。



## ANAGO

### SEA EEL

対馬の西沖でとれたアナゴは良質な餌を食べているために大きく育ち、脂が乗っている黄金のあなごです。



## MAKOGAREI

### MARBLED FLOUNDER

カレイといえば冬が旬と言われますが、マコガレイは春から初夏が旬の魚です。どんな料理にもイケル優等生な魚。味わい深い白身は、絶品です。ぜひご堪能ください。





## ISHIDAI ROCK PORGY

定番の高級魚です。引き締まった身質は絶品です。また、皮目も抜群に美味です。高級魚インダイを使って豪華な料理をお楽しみください。



## KINMEDAI ALFONSINO

黒潮によって豊かに育ったキンメを一本ずつ毛鉤で釣り上げました。小舟に乗った漁師さんが大切に扱ったキンメを夕競りで買い付け、そのままアメリカに向けて直送します。



## TACHIUO BELTFISH

タチウオの産卵期は6~10月で、食べ頃もその頃といわれます。これからが美味しくなる時期となります。



## RENKODAI YELLOWBACK SEABREAM

マダイそっくりの美しい姿形をしており、大きさも手頃であることから、マダイのかわりに祝宴などで尾頭つきの塩焼きや煮つけに利用されます。酢締めも美味しく小鯛の笹漬は京都や兵庫の名物料理として知られています。





## SUZUKI JAPANESE SEA PERCH

白身魚の代表格です。洗いにして食べられたり、焼き物に良く使われますが、フレンチでも良く使われる素材でもあります。クセのない味 わいは、納得の美味しさです。



## AORI-IKA BIGFIN REEF SQUID

「イカの王様」とも呼ばれ、イカ類の刺身の中では最上のものでされます。肉質は柔らかくも適度な弾力に富み極上の甘みがあり、江戸前の寿司や天ぶらの寿司種として欠かすことのできないものです。春から夏の季節に産卵のため沿岸にやってくるところを多く漁獲されます。



## YARI-IKA SPEAR SQUID

繁殖のため接岸してくる冬から春にかけて多く漁獲されます。ヤリイカの旬は冬から春にかけてとなり、「夏のケンサキイカ、冬のヤリイカ」と言われています。この冬から春に獲れる子持ちのヤリイカが大きく最も人気があります。



## KO-IKA GOLDEN CUTTLEFISH

玄関東ではスミイカの名前で呼ばれ、江戸前の寿司や天ぶらに欠かせない食材です。たおやかな歯触りとねっとりとした甘みと旨みが親イカの魅力です。刺身はもちろん、天ぶらにしても非常に美味です。





## SAZAE TURBAN SHELL

春と夏が旬の日本ではメジャーな巻貝です。独自の磯の香りは懐かしさを覚えるような香りが特徴です。つば焼きや刺身でお召しあがり下さい。



## SHAKO MANTIS CRAB

博多湾などの内湾の砂泥地でよく獲れます。前足の形がカマキリを連想させますので、海外ではカマキリエビの名があります。産卵期の春～夏にカツシと呼ばれる卵をもった雌が特に美味で、喜ばれています。寿司だね・てんぶらの他ゆでて食べます。



## UNI (HOKKAIDO) SEA URCHIN (HOKKAIDO)

北海道で捕れるエゾバフンウニはオレンジ色で濃厚な味わいで、獲れる量がとても少ない希少な雲丹です。バフンという名前のイメージとは違い、日本で獲れる雲丹の中でも、他の追従を許さない濃厚で甘みのある最高級雲丹です。北海道は棹前昆布などの高品質の昆布が多数生息する最高の雲丹の漁場です。

