MARCH

FUKUOKA FISH MARKET



MADAI

RED SEA BREAM

日本人に昔から愛されてきた魚です。お刺身や寿司には皮下の脂の美味しいさを活かすために霜皮造りにしたり、皮目を炙るなどします。最近は養殖物も普及しましたが、天然真鯛の美味しさは別格のようです。













SAYORI

HALFBEAK

「春を告げる美しい魚」といわれ、秋冬から春にかけて旬になる白身の高級魚ですが、この時期秋にも美味しく召し上がれます。細造りや糸造りが美しい半透明の身に似合います。もちろん光り物寿司種としてもお使いください。





SAKURAMASU

CHERRY SALMON

春を告げる魚サクラマス。海に下ったサクラマスは１年後、自らが産 まれた川に戻ってきます。その時期が桜の咲く頃であることや、その身 の色が桜色であることから「桜鱒」と呼ばれるようになったと言われて います。身質は柔らかく、強い旨味と甘みがあります。生食の際には 一度凍らせてからお使いください。









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瞳と呼びます。

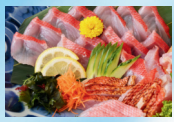
最高の鮮度と脂ののりでアカムツの王様です。













KINMEDAI
ALFONSINO

黒潮によって豊かに育ったキンメを一本づ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。





AMADAI
JAPANESE TILEFISH

水分が多く柔らかい白身で、ほどよく繊維質。崩れやすいので扱いには注意が必要です。

水分を抜いて料理するのが基本で、皮目は焼くと甘い香りがし、独特の風味があります。









MEDAI

JAPANESE BUTTERFISH

鱗が小さくて取りやすく、骨が軟らかいので調理が比較的容易です。価格の割に癖も少なく旨味も強い魚で、熱を通しても硬く締まらない身質は煮付けや鍋など、様々な調理法に合います。













KASAGO

MARBLED ROCKFISH

季語で言えば春の魚ですが、１年を通して水揚げがあり季節を問わず美味しい魚です。福岡ではアラカブと呼ばれ煮つけなどにするなど地元で大変親しまれている魚です。非常に上品な味わいの白身は一方で鮮度が落ちやすいのですが、産地の福岡市場から新鮮なままお届けします。





SUZUKI

JAPANESE SEABASS

通常ですと初夏の魚といったイメージですが、今年は例年に比べかなり早い時期から入荷が始まっています。洗いや、焼き物によく使われ、日本食以外にフレンチでも良くつかわれる素材です。クセのない味わいは納得の美味しさです。













HOUBOU

SEA ROBIN

通年獲れる魚で年間通して美味しい魚です。中でもこの時期 11月から２月が脂がのって最も美味しい旬になります。白身ですが淡白さをそれほど感じさせないほどに旨みがあり、煮付け、焼き魚、生でも美味しい魚です。





MEJINA

LARGESCALE BLACKFISH

寒い時期のメジナは夏場に比べて臭みもなく脂が程よくり食べごろになります。コリコリとした身の食感は真鯛よりもかなり上ともいわれ、脂ののった皮目を残したままマツカワ造りにするのもお勧めです。









TACHIUO

BELTFISH

大き目き目のサイズで質のいいのものが市場に入ってきています。
是非お試しください。





KURODAI

BLACK BREAM

福岡ではクロダイのことをその大きさに応じてメイタあるいはチヌと呼びます。大体３０cmを超えるとチヌとよびます。旬を迎えるクロダイは、マダイにも劣らない味と言う方もいます。













ITOYORI

THREADFIN BREAM

華やかなピンク色の刺身は美味しさだけではなく料理に彩りも添え、霜皮造りの刺身は絶品です。適度に繊維質で舌触りが良い白身です。煮るなら薄味、または椀種など繊細な味を生かす料理法が合います。この時期は山口県の萩産がおすすめです。

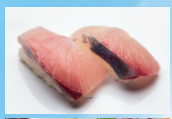




KANPACHI

AMBERJACK

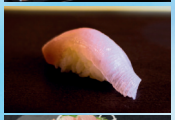
カンパチはブリやヒラマサに比べ最も脂が少ない分、身が引き締まった品の良い美味しさがあります。天然ものはブリやヒラマサより漁獲量が少ないということもあり、市場では高級魚として扱われます。寿司、刺身その他しゃぶしゃぶや照り焼きにもお使いください。













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。





HIRAMASA

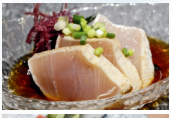
YELLOWTAIL AMBERJACK

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。

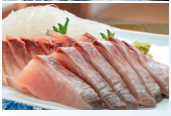












SAWARA

SPANISH MACKEREL

鰆は字のごとく春の魚、西日本ではこれからの春がサワラの旬といわれています。新鮮なものは刺身に、西京漬けや幽庵焼きなど幅広くお使いいただけます。





HONGATSUO

BONITO

今年は例年に比べて初ガツオの入荷が早く、和歌山や対馬のものが福岡市場に並び始めています。今の時期は赤身が多く脂が控えめで、サッパリとした味わいが特徴です。炙ってタタキにすると、爽やかな風味がいっそう引き立ちます。是非お試しください。













HAGATSUO

STRIPED BONITO

皮目を焼いたときの香りと風味が良く、「たたき」にすると絶品です。カツオとサワラの中間程度の赤身はカツオ特有の鉄臭さが無く、尚且つ旨みもあり極わめて美味です。福岡市場は産地に近い強みを活かして、最高に新鮮な状態でアメリカに直接発送します。





SUMA

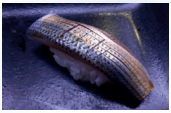
BLACK SKIPJACK

西日本を中心に、刺身や塩焼き、煮つけ、唐揚げなどにして賞味されています。通年美味しい魚ですが、旬である秋から春はさらに味がよくなります。 お刺身にするとトロッとした微かな酸味と旨味が舌の上に感じられます。













KONOSHIRO

GIZZARD SHAD

福岡では晩秋から冬が旬といわれます。江戸前鮨では「鮨は小鰭（コハダ）に止めをさす」と言われコハダの塩加減、酢締めの加減は鮨職人の腕の見せ所で、その鮨屋の看板にかかわるとされされるほど重要な寿司ネタです。





INA SABA

MACKEREL (WILD)

餌が豊富な対馬近海で育ったサバの中から、伊奈漁港に上がったもののうち厳格な基準を満たした鯖のみが伊奈サバとして出荷されます。一本釣り、魚体に傷が無い、水揚げした直後水氷で 6 時間以上冷やし込みされたもの、5 キロ前後でひと箱になるようにサイズ選別された物といった点が基準になります。

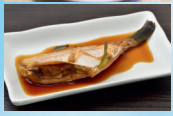












KAWAHAGI

FILEFISH

通年を通して美味しい魚ですが、春が近づく中まだ寒さの残るこの時期、白身の旨味ののった身に肝のり合わせが最高の味わいになります。肝をゆでてしょうゆに溶かし込んだ肝醤油を刺身に使うのも絶品です。





UMAZURAHAGI

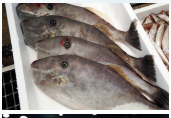
BLACK SCRAPER

身が美味しいのは夏の終わりから秋にかけてですが、晩秋から春にかけては肝が大きくなるため、この時期も美味しい季節です。

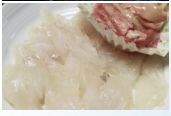












USUBAHAGI

UNICORN LEATHERJACKET

大きさが５０〜６０ｃｍほどにもなる大型のカワハギです。大きさのワリに比較的価格も安く手頃な魚です。淡白な白身は油との相性も良く、洋食素材としても利用できます。カワハギやウマズラに比べ価格が安く大きい分、居酒屋さんなどでは使い勝手が良いい魚です。





HOTARU-IKA

FIREFLY SQUID

「春の風物詩」として日本海側の富山県や兵庫県で賞味されてきました。古くから富山では沖漬け、酢味噌和え、天ぷら、などにお使いください。









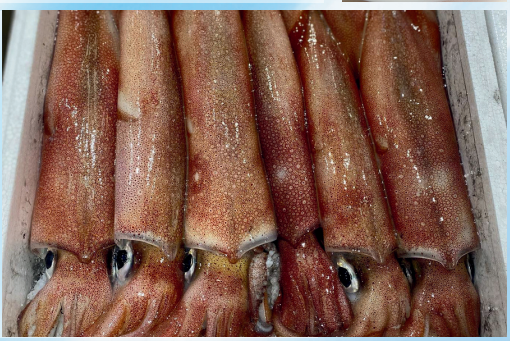




YARI-IKA

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

CUTTLEFISH

関東ではスミイカの名前で呼ばれ、江戸前の寿司や天ぷらに欠かせない食材です。晩秋から初春にかけて旬を迎えます。たおやかな歯触りとねっとりとした甘みと旨みが魅力です。刺身はもちろん、天ぷらにしても非常に美味です。













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とされます。肉質は柔らかくも適度な弾力に富みんで極上の甘みがあり、江戸前の寿司や天ぷらの寿司種として欠かすことのできないものです。

