



JUNE

FUKUOKA FISH MARKET

#1 Recommendation



UNI (KARATSU) SEA URCHIN

グレードの高さで市場でも評価の高い佐賀県の玄海地区産。ここでは食用ウニとしてアカウニ、ムラサキウニ、バフンウニの3種が水揚げされます。この中でもアカウニはその美味しさと漁獲量の少なさから「幻のウニ」とも称され、市場では最高級品との評価を受けています。



#2 Recommendation



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。





ISHIDAI ROCK PORGY

薄造りにしたイシダイの身は透き通り、歯ごたえがあってほのかな甘味と確かな旨味が広がります。同じく夏魚の代表のスズキやコチよりも濃厚な味わいです。洗いや煮付け、蒸し物、塩焼き、ムニエル、うしお汁などでどうぞ。皮はゆがいて細切りし、ねぎしょうがの千切りをあしらってレモン汁で、あるいは竹串に巻いてカリカリに焼き、醤油をたらすか塩とレモン汁でも。酒の肴に最適です。



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。



KAWAHAGI FILEFISH

筑前海ではカワハギと、顔が長いウマヅラハギ（方言：メンボ）が獲れます。カワハギの名は「皮をはいて調理する」ところからきています。身は刺身・煮つけにして美味しく、なべ物などにもします。またキモ（肝臓）はその濃厚な味わいが珍重されています。





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。



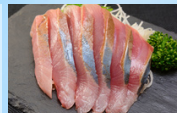
HIRAMASA YELLOWTAIL AMBERJACK

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。



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。





MAGOCHI FLATHEAD

夏を代表する高級魚。真ゴチは薄造りの刺身は別名「テッサナミ」と呼ばれ、河豚（ふぐ）に匹敵する美味しさであると評価されています。天ぷら、ちり鍋も絶品です。



GOMA SABA BLUE MACKEREL

「清水サバ」のブランドとしてよく知られている魚です。発送前に活け〆にして発送いたします。この刺身は、絶品です。



AJI HORSE MACKEREL

回遊をせずに北薩摩の内海で育った瀬付きの黄アジ。丸みを帯びた形と黄色に光り輝く魚体が特徴です。脂のノリと身の締りに絶妙のバランスを持つ肉質はまさに黄金アジの名にふさわしい絶品です。





SHAKO MANTIS CRAB

博多湾などの内湾の砂泥地でよく獲れます。前足の形がカマクリを連想させますので、海外ではカマクリエビの名があります。産卵期の春～夏にカツブリ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。



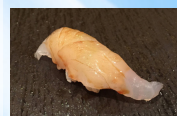
MEBARU FOX JACOPEVER

弾力のあるプリプリとした食感が特徴で、上品な甘みが食通もうならせる魚です。塩焼きや煮つけにもお勧めです。



MEICHIDAI GRAY LARGE-EYE BREAM

知る人ぞ知る夏の一押しの魚です。真鯛など脂が落ちる夏に脂がのるメイチダイは大型でも40センチまで大体700グラムが福岡から出る一般的なサイズです。貴重な魚のためなかなか手に入りませんが、入荷がある時は活魚を朝締めで出荷します。





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のを多く漁獲されます。



KENSAKI IKA SWORDTIP SQUID

日本全国的に有名な「呼子の活イカ」。そのコリコリの歯ごたえと甘みがたまりません。獲れたイカを生きたままで流通させることは非常に難しいとされますが、呼子や玄海地区では熟練したイカ漁師の高度な技術によって、生きたままで港まで運ばれます。それらを習熟した地元流通業者の手により、最高の鮮度を保持したままアメリカに出荷いたします。

