

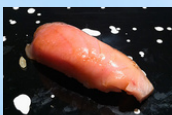
OCTOBER

FUKUOKA FISH MARKET



MODORIGATSU RETURNING BONITO

本格的な秋になり、戻り鰹が美味しい季節になりました。この時期の鰹はエサをたっぷりと食べ、しっかりと脂がのった「トロ鰹」です。初鰹のさっぱりとした味わい、戻り鰹のこってりとした濃厚な味わい、その季節ごとの味覚と情緒をご堪能ください。



HAGATSUO STRIPED BONITO

秋はハガツオの美味しい季節。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めて美味しいです。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。

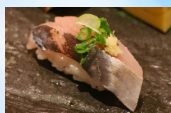




INA SABA

“INA” MACKEREL (WILD)

伊奈漁港に上がったサバの中から、厳格な基準を満たしたもの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。



TSURI AJI HORSE MACKEREL

この時期、市場に良い状態の釣りアジが入ってきています。ご存知の通り漁師さんが一本づつ釣り上げた後、丁寧に血抜き処理などを行った最上級の鰯です。



SAWARA

JAPANESE SPANISH MACKEREL

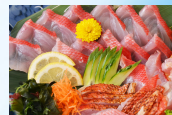
代表的な春の魚の一つであるサワラですが、春だけではなく秋から冬の脂がのった寒サワラも極上の美味しさです。刺身も抜群に美味しい魚ですが、焼き物としても極上の一品です。新鮮なものはお寿司やお刺身はもちろんの事、幽庵焼きや西京漬け、ムニエル、フライなど、幅広い料理方にお使いいただけます。





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。



AKAMUTSU BLACK THROAT

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。



SANMA PIKE MACKEREL

今年も不良で大型がとても少なく、寂しい状況ですが、やはり秋と言ったらサンマです。小型ですが値段も少し下がってきております。産地から空輸で鮮度の良いものをお届けいたします。





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ます。関西では祝い魚としても食されてきました。霜皮造りの刺身は絶品です。日本食だけでなくバター焼きやムニエルなどの西洋料理にも使われます。



MAHATA GROUPEr

色々なハタが穫れる九州ですが、この時期は真ハタがおすすめ。他の市場には殆ど流通しない魚ですが、福岡市場では良く見かけます。歯ごたえのある身はうす造りして絶品。



MEDAI BLUE NOSE

年間通して漁獲される魚で、旬の時期は地域により異なります。福岡や山陰地方では産卵期前の10月が脂の最ものっている美味しい時期とされます。鮮度が良く脂ののったものは刺身に、昆布締めやカルパッチョにしても大変美味しい魚です。焼き物や西京漬けなどにもむいており、幅広い料理方法にお使いいただけるお魚です。





KAMASU JAPANESE BARRACUDA

秋になり脂がのったカマスが入荷してくる時期になりました。カマスの旬は脂がのってくる秋から初冬と、それに加えて活発に捕食して産卵に向けて栄養を蓄える春頃と言われています。この時期のカマスは焼いてもお刺身でも最高の美味しさが味わえます。是非お試しください。



TACHIUO BELTFISH

タチウオの産卵期は6~10月でその時期が漁獲量の最も多い時期です。旬もその頃と言われますが、実は冬を前に魚体が大きくなり脂がのってくる頃の方が美味しさが一層増す時期とも言われます。



KUE LONGTOOTH GROUPE

美味しさと流通量の少なさにゆえに九州方面の市場では超高級魚として扱われているお魚。ふっくらした白身を持ち、厚い皮にはコラーゲンが豊富です。脂がのっていますが、マグロの大トロとは異なり上品でさらっとした脂です。鍋にすると皮のコラーゲンがだし汁にとけ込んでとても美味です。透明感のある白身は弾力に富み、刺身でも歯ごたえがしっかりと感じられます。





YARI-IKA SPEAR SQUID

従来イカ釣は夜だけでしたが、今では樽流し(たて延縄)漁法が開発されて、夏以外の時期の昼間でも獲れるようになりました。刺身・てんぷらなどで美味しくお召し上がりください。福岡では活づくりが主流です。



SUMI-IKA GOLDEN 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。江戸前の寿司ネタとして人気が高く、寿司屋がこぞって求め、走りの時期にはキロあたり20,000円前後にまで上がる高級品です。7月頃からコウイカの子である新イカが出回り、親イカは晩秋から初春にかけて旬を迎えます。歯ごたえの良さが魅力の新イカに対して、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、天ぷらにしても非常に美味です。



KAWAHAGI FILEFISH

年間通して美味しい魚ですが、特に秋から冬には旨味ののった白身に肝の取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。

