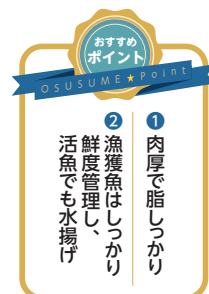




脂しつかり、 貫禄の美味 ヒラメ

茨城沖



新鮮で味わい豊かな 茨城産のヒラメ。

茨城県のおさかなに選定されているヒラメ。一年を通じて水揚げされますが旬は12月～翌年2月にかけての寒びらめです。この寒い時期に茨城沖を泳ぐヒラメは、身が分厚く、脂肪がしっかりとついています。また、旨味成分が豊富で、味わいは実に豊か。刺身、唐揚げ、煮つけにすれば異なる食感を楽しむことができます。すり身団子にしてお吸い物に入れてもおいしく食べられます。底びき網で漁獲されるヒラメの重さは味が良い1～2kgが主流。30cmを下回る小さいものは水揚げしていません。漁獲のモットーは、量より質。船上に網を引き揚げると、素早くヒラメを選別。一緒に網に入った他の魚でヒラメが傷つけられるのを防ぎます。そして活魚で水揚げしたり、鮮魚は、しっかりと鮮度管理して水揚げ、最高の状態で出荷することができます。茨城沖のヒラメは、常磐ものと呼ばれる、市場で大変高い評価を得ています。



主な
生産地

サイズ
目安 約1kg～2kg

旬の
時期 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

問い合わせ
先 カクダイ水産株式会社【TEL/029-263-5551】
〒311-1211 ひたちなか市沢メキ1110-15



茨城で獲れるもう一つの赤い鯛 はなだい（チダイ）

透き通るような白身で、繊細な味わい。
身離れがよいのが特長。

サイズ
目安

(マダイ)
大マテー1kg～1.4kg
中ダイー1.5kg～2.9kg
大ダイー3kg～3.9kg
特ダイー4kg以上

主な
生産地



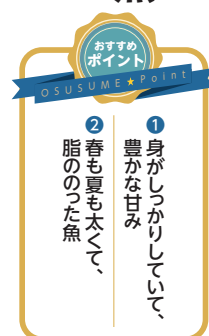
旬の
時期 マダイ 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★
はなだい(チダイ) ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

問い合わせ
先 大洗町漁業協同組合【TEL/029-266-2165】
〒311-1301 東茨城郡大洗町磯浜町字東8253-10



夏でも味わい豊か、真っ赤な高級魚 マダイ

茨城沖



後を引く、 まったりと深い甘み。

祝いごとに欠かせない日本を代表する魚。タイの旬は一般的には2月～4月と言われています。しかし茨城沖では初夏の時期にも負けず劣らずおいしいタイが揚げられます。この頃のマダイは、真っ赤な色味で、見た目にも豪華。脂ものり、よく太っています。身がしっかりとっているのも、茨城産マダイの特長。まったりとした甘さがあり、水揚げしてから1日置くことでさらに甘みが増してきます。素材の味わいをそのまま楽しみたいなら、シンプルに刺身や塩焼きで食べるのが一番。ぶつ切りにしてソテーすれば、みそ汁や酢の物の具にも活躍します。湯引きして、カルパッチョにしても絶品です。