

茨城沖

# 脂しっかり、貫禄の美味 ヒラメ



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



茨城県の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月から翌年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、市場で大変高い評価を得ています。

新鮮で味わい豊かな  
茨城産のヒラメ。

おすすめポイント

OSUSUME point

- ①肉厚で脂しっかり
- ②漁獲魚はしっかりと鮮度管理し、活魚でも水揚げ

茨城沖

# 夏でも味わい豊か、真っ赤な高級魚 マダイ



## 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)  
大マター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 ★★★☆☆  
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 茨城県大洗町磯浜町字東8253-10

後を引く、  
まったりと深い甘味。

おすすめポイント

OSUSUME point

- ①身がしっかりしていて豊かな甘味
- ②春も夏も太くて、脂ののった魚

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2~4月と言われています。しかし茨城沖では6・7月にも負けず劣らずおいしいタイが揚がります。この頃のマダイは、真っ赤な色味で、見た目にも豪華。脂のり、よく太っています。身がしっかりしているのも、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日置くと、さらに甘味が増してきます。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。

< ※旬の時期であっても、天候などにより水揚げがない場合があります。 >