

FEBRUARY

FUKUOKA FISH MARKET

#1 Recommendation



KANBURI WILD YELLOWTAIL

対馬、壱岐の釣り、イキジメ、血抜き、さらに神経抜きの寒ブリです。福岡から65キロ沖に位置する壱岐では昔から乱獲を防ぐために網での漁は禁止されています。伝統の一本釣りの寒ブリをお試しください。



#2 Recommendation



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 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。



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。



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されます。





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。



MEJINA

LARGESCALE BLACKFISH

冬のメジナは夏場に比べて臭みもなく脂が程よく食べごろになります。コリコリとした身の食感是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がお勧めです。



TENNEN HIRAME WILD FLUKE

11月から2月にかけて冬の寒いこの時期は、脂がのりつつも身が引き締まり大変美味しくなる季節です。近年は養殖物が増えることにより、旬が意識されなくなりましたがこの時期の天然物は身が締まり養殖物とは比較にならない美味しさです。





MEDAI JAPANESE BUTTERFISH

秋から冬が旬の魚です。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す。熱を通して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。



KUE LONGTOOTH GROUPE

市場に流通する量は少なく、天然物は超高級魚として扱われます。ほぼ通年味が落ちず美味しい魚ですが、ご存知の通り寒い時期は鍋にすると大変美味しい魚です。



RENKODAI YELLOWBACK SEABREAM

マダイそっくりの美しい姿形をしており、大きさも手頃であることから、マダイのかわりに祝宴などで尾頭つきの塩焼きや煮つけに利用されます。酢締めも美味しく笹漬は京都や兵庫の名物料理として知られてます。





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、寒い時期を旬とする考え方もあります。刺し身で食べるなら身が回復し、適度に肝も膨らんだ秋、鍋など加熱調理するなら寒いこの時期が最もがおすすめです。



TACHIUO BELTFISH

タチウオの産卵期は6~10月で、食べ頃もその頃といわれますが、秋から冬にかけては魚体がさらに大きくなり脂ののって美味しくなる時期となります。



SAYORI HALFBEAK

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。もちろんひかりものの寿司種としてもお使いください。





MA IWASHI JAPANESE SARDINES

ご存知の通り足の速い魚であるため鮮度が第一ですが、質にこだわって買い付けた鮮度の良い物を送るようにします。旬である産卵前の秋から冬、この最も美味しい時期のイワシをお楽しみください。



MA SABA MACKEREL

昔から日本人になじみの深い魚ですが、最近はブランドも出て高級魚ようになってきました。鮮度が最高の状態で日本からお届けする新鮮な鯖をご賞味ください。



KO-IKA GOLDEN CUTTLEFISH

秋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20000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。

