

A P R I L

FUKUOKA FISH MARKET



KATSUO BONITO

抜群の舌触りがお客様の心を満足させます。

春と秋が季節で春には「のぼり鰹」、秋には「戻り鰹」として知られています。



SAYORI HALFBEAK

「春を告げる美しい魚」といわれ、秋冬から春にかけて旬になる白身の高級魚です。細造りや糸造りが美しい半透明の身に似合います。もちろん光物の寿司種としてもお使いください。



HOTARU-IKA FIREFLY SQUID

「春の風物詩」として日本海側の富山県や兵庫県で賞味されてきました。

酢味噌和え、天ぷら、寿司だねなどにお使いください。





KEGANI HORSEHAIR CRAB

オホーツク海ものは流水が去る
これからの8月までが季節で
す。今の時期の若ガニは堅ガニ
に比べて値段がお手頃なだけ
なく、身が少ない分だけ栄養と
甘味が一層凝縮されています。



SHIRAUO ICEFISH

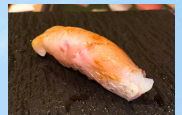
春が季語の魚で、産卵期に川
に上ってくる春の2～4月が
旬と言われます。

生のはワサビ醤油や、酢
味噌和え、軍艦巻きのなど
いかがでしょうか。



KISU SMELT

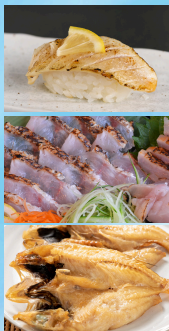
水産卵のため岸近くに回遊して
きたキスを獲るそうごち網・流
しさし網漁業が5月に解禁さ
れて、新鮮なキスが店頭になら
びます。きれいな砂の海底を好
む魚で、特に福岡市志賀島は良
質なキスが良く獲れる漁場とし
て知られています。





HOUBOU SEA ROBIN

年間通して美味しい魚です。白身ですが淡白さをそれほど感じさせないほどに旨みがあり、煮付け、焼き魚、刺身など様々な調理法に合う美味しい魚です。



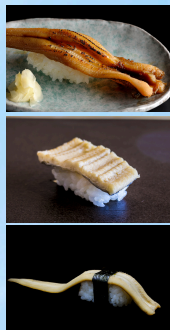
AKAMUTSU BLACKTHROAT

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。



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魚体が大きく、脂がよく乗っている黄金のあなごです。



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匹敵する美味しさです。





HIRAMASA YELLOWTAIL AMBERJACK

ブリほど脂は多くなくカンパチよりも脂や旨みが多い魚です。鮮度の良い物は刺身でこりこりした食感をお楽しみください。また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。



SUZUKI JAPANESE SEAPERCH

白身魚の代表格です。和食の洗いや奉書焼などに合いますが、フレンチ料理にも良く使われる素材です。クセの無い白身は納得の美味しさです。



SAWARA SPANISH MACKEREL

鱈は字のごとく春の魚。西日本ではこれからの春がサワラの旬といわれています。西京漬けや幽庵焼きなどが有名ですが、新鮮なものは刺身にもお使いいただけます。



KASAGO MARBLED ROCKFISH

季語で言えば春の魚ですが、1年を通して水揚げがあり季節を問わず美味しい魚です。福岡ではアラカブと呼ばれ煮つけなどに大変親しまれている魚です。非常に上品な味わいの白身は鮮度が落ちやすいのですが、産地の福岡市場から新鮮なままお届けします。





KIBINAGO

SILVER-STRIFE ROUND HERRING

鹿児島県ではなくてはならない郷土食材で、様々な料理に活躍します。お刺身も鹿児島流に醤油ではなく酢味噌でお試ください。刺身用の開きのバックと天麩羅用の丸の両方とも出荷します。



KIJIHATA

RED SPOTTED GROUPEE

アコウという通名で知られた魚です。市場ではかなりの高級魚として扱われており、一般の食卓に並ぶことはほとんどありません。飲食店でも料亭など数居の高いお店が中心となっています。薄造りを柑橘類とわさびしょうゆに合わせると絶品です。



MAKOGAREI

MARBLED FLOUNDER

カレイといえば冬が旬と言われますが、マコガレイは春から初夏が旬の魚です。どんな料理にも合うとても優等生な魚。味わい深い白身は絶品です。ぜひご堪能ください。



GENCHAN AJI HORSE MACKEREL

玄ちゃんアジとは玄界灘の荒波にもまれ育ったブランド鰯です。26cm以上の一本釣りのもので、鮮度を保つために発送までの間は手で触れる事なく出荷されます。玄海灘の荒波にもまれた身が引き締まった逸品です。





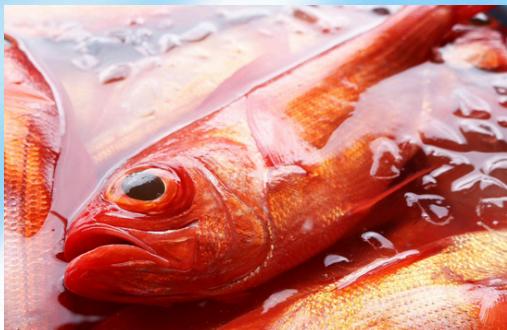
MADAI SEA BREAM

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したり、皮目を炙るなどします。最近で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。



RENKODAI YELLOWBACK SEABREAM

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。



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付け、そのままアメリカに向けて直送します。



UNI (HOKKAIDO) SEA URCHIN (HOKKADIO)

北海道は棹前昆布などの高品質の昆布が多数生息する最高の雲丹の漁場です。そこで捕れるエゾパフンウニはオレンジ色で濃厚な味わいが特徴で、獲れる量がとても少ない希少な雲丹です。パフンという名前のイメージとは違い、日本中で獲れる雲丹の中でも、他の追従を許さない濃厚で甘みのある最高級雲丹です。





SHAKO

MANTIS CRAB

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



KO-IKA 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。たおやかな歯触りとねっとりとした甘みと旨みが魅力です。刺身はもちろん、天ぷらにしても非常に美味です。



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、江戸前の寿司や天ぷらの寿司種として欠かすことのできないものです。



YARI-IKA SPEAR SQUID

繁殖のため接岸してくる冬から春にかけて多く漁獲されます。ヤリイカの旬は冬から春にかけてとなり、「夏のケンサキイカ、冬のヤリイカ」と言われています。この冬から春に獲れる子持ちのヤリイカが大きく最も人気があります。

