

Before



海の幸 福の幸

# 若狭ぐじ



鮮やかな紅梅色のからだと尾ひれの色合いが大変美しい若狭ぐじ。角張った頭の形から「屈頭魚(くつな)」と呼ばれていたものが、「ぐじ」、「ぐじ」と呼ばれるようになりました。

定番料理は、うろこを付けたまま焼く若狭焼き。皮目が香ばしく、身はしつとりと繊細、舌の上にふわりと上品な甘みが広がります。うろこ付きで揚げれば、よりサクサクの食感を楽しめます。薄味の酒蒸しや潮汁にすれば、ぐじの上品な出汁を味わえます。ぜひ食べていただきたいのが“刺身”。薄紅梅色に透き通った身が美しく、口に入れるとしつとり、噛むともっちりした食感と、上品な甘みを味わえます。

2020年には、より厳選した“若狭ぐじ極”が誕生しました。



極の規格/大きさ:800g以上で身が厚いもの、漁期:通年、締方:船上で活〆・神経抜き処理を施す

After

