

# 当店は、日戻り漁の魚を 産地直送で取り寄せています。



## 抜群の鮮度の日戻り漁の魚!

日戻り漁の魚は水揚げの時点での鮮度が違います。

日本の各産地より、日戻り漁で水揚げされた魚を、産地直送で取り寄せております。産地直送ならではの鮮度と豊富な魚種に加えて、日戻り漁ならではの抜群の鮮度を存分にお楽しみください。

日戻り漁は、港から近い魚場で漁を行う為、漁が終了後すぐ帰港出来ます。漁を終えるとすぐに港に帰り、水揚げを行います。そして、その日のうちに魚を市場に流通させます。

沖合漁業は、一回の漁に3~7日間程度の日数を掛けて行われます。出港後、数日間漁を行い、数日間の漁の魚をまとめて持って帰ってきます。その為、魚が水揚げされた時には、すでに船内で何日か経過しています。

だから、日戻り漁の獲れたて鮮魚と沖合漁業の獲れたて鮮魚は、同じ獲れたて鮮魚でも鮮度が違うのです。



## 産地直送の魚ならではの珍魚、高級魚との出会い!

見たことない様な魚や聞いたことがない様な名前の魚との出会いも産地直送鮮魚の楽しみです。

日本近海で水揚げされる魚は、マダイやマアジ、ブリなど名前をよく耳にしたり、スーパーなどに流通している様な魚ではありません。非常に多種多様で、不思議な魚も水揚げされています。

水揚げされる量が少なく、産地で消費されてしまうものや、高級料亭などにしか流通しない様な魚や、見栄えが悪い為に流通しない魚たちがいるんです。産地直送ならではの、色々な魚たちとの出会いがあります。産直ならではの味わいをお楽しみ下さい。

