

当店は、日戻り漁の魚を 産地直送で取り寄せてています。



上記の各産地より、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わえて、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。

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。

日戻り漁は、港から近い魚場で漁を行います。その為、漁が終了後すぐに帰港が出来ます。一方、沖合漁業では、一度の漁に3~7日間ほどの日数を掛けます。港を出てから何日間か漁を行い、数日間の漁の魚をまとめて港に持って帰ってきます。その為、港に魚が揚がってきた時にはすでに船内で何日かを経過しているのです。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違うのです。

国内で水揚げされ流通している魚で、日戻り漁で水揚げされる魚は、23.6%にすぎません。国内で流通している鮮魚の多くは、沖合漁業にて水揚げされた魚となります。同じ水揚げ直後の魚と言っても違いがあるんです。

数少ない日戻り漁で水揚げされた新鮮な魚をぜひとも味わってもらいたいです。

H20年度生産量（単位：千トン）

内容	生産量	%
遠洋漁業	474	8.5%
沖合漁業	2,581	46.2%
沿岸漁業	1,319	23.6%
養殖業	1,146	20.5%
淡水漁業	73	1.3%
合計	5,592	

(H21年度水産白書より)

産地直送の魚ならではの珍魚、高級魚が楽しめます！

見たことない様な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、マダイやブリ、マアジ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だけではありません。

非常に多種多様、不思議な魚も水揚げされます。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、料亭などにしか流通しない魚や、見栄えが悪い為に人気がない魚たちがいるんです。

そんな魚は、一般的に流通していないだけなんです。その中には、非常においしい高級魚から、あまり知られていないおいしい珍魚など。

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。

例えばこんな魚たちに出会える事もありますよ！



アカヤガラ

非常に珍しい形の魚。
くちばしの様な口が特徴。
料亭等でも利用される白身の高級魚です。
上品な脂のある魚です。



マトウダイ

フランス料理などで良く利用される魚です。
上品な味わいの白身は、色々な用途で使われる万能な白身魚です。



ハガツオ

鮮度落ちの早い魚なので、
あまり都市部で流通しない魚です。
産地ではカツオより旨いと言ふ人もいます。



アオダイ

南方系の魚で、太平洋側で水揚げされます。
透明感のある白身は、寿司ネタ等にも使われます。
高級魚として利用されます。