

極上の味！ 福島県水産物「常磐もの」

Vol.03
東京都

「常磐もの」って何？

福島県沖は、暖かい黒潮と栄養豊かな親潮がぶつかる「潮目の海」と呼ばれ、多種多様な質の良い魚が漁獲されます。そこで水揚げされた魚分類は「常磐もの」と呼ばれ、良質な味わいから水産業関係者の間でも高い評価を受けています。

福島県の漁業の魅力を発信する「極上の味！福島県水産物『常磐もの』」。今回は、いわき市で漁獲されたヒラメを使ったメニュー「平目のベーコン巻き モンサンミッシェルムール貝と共に」を紹介します。同メニューは、Le japon(目黒区)で提供しています。同店オーナーシェフの中田耕一郎さんにヒラメの魅力を伺いました。



しっとりした舌触り。
優しい風味が口の中に広がります。

**平目のベーコン巻き
モンサンミッシェルムール貝と共に**

常磐もののヒラメは、身が引き締まっており、淡泊ですが、うまみがしっかり味わえます。ベーコンなど、お肉の塩味との相性も抜群です。

お客さまからは「おいしい」との感想をいただいています。ぜひ、福島県産のおいしい魚をお店だけでなく、家庭の食卓に取り入れて食べてもらいたいですね。



オーナーシェフ
中田 耕一郎さん
(いわき市出身)

おさかな情報

ヒラメ

○水揚げ月：1～12月 ○旬の時期：12～2月(冬)

福島県で取り組んでいる「資源管理型漁業」「つくり育てる漁業」を代表する魚。漁業者自らが稚魚の放流や、全長30cm未満の漁獲禁止などに取り組んでいます。



取材協力/
Le japon
(ル・ジャポン)

〔住所〕
東京都目黒区青葉台
2-10-11
西郷山スペースGF

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら！

