

極上の味！ 福島県水産物「常磐もの」

Vol.02
いわき市

「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ヤナギカレイを使ったメニュー「本やなぎカレイの一夜干し」を紹介します。同メニューは、魚処・炉ばた焼 寿々花（いわき市）で提供しています。同店代表取締役の根本宗幸さんにヤナギカレイの魅力を伺いました。



味が濃く、つついとお酒が進む。
かむたびに香りも楽しめます。

本やなぎカレイの一夜干し

ヤナギカレイはいわき市の名物です。その中でも「ホンヤナギカレイ」はより高級で、身質がしっかりしています。一夜干しにすることでうまみが凝縮し、おいしく味わえます。日本酒との相性も抜群です。

ぜひ、多くの人に現地に足を運んでもらい、新鮮な常磐ものを味わってほしいです。



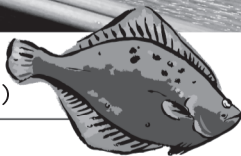
代表取締役
根本 宗幸さん

おさかな情報

ヤナギカレイ（ヤナギムシガレイ）

○水揚げ月：9～6月 ○旬の時期：冬

常磐ものを代表する高級魚の一つ。冬から春にかけて底引き網漁で漁獲されます。子持ちのヤナギカレイは、卵の甘みも味わうことができます。



取材協力/
魚処・炉ばた焼
寿々花

【住所】
福島県いわき市平
字白銀町1-4

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら！

