

／極上の味！／ 福島県水産物「常磐もの」

Vol.04
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、福島県で漁獲されたホッキ貝を使ったメニュー「ホッキ貝のなめろう」を紹介しします。同メニューは、呑み食い処 うおひで（北区）で提供しています。同店店長の井上勇太さんにホッキ貝の魅力を伺いました。

常磐もののホッキ貝は、ほかの産地のものよりも身が分厚く、甘みが強いと感じています。歯ごたえもしっかりしており、かむたびにおいしさがあふれます。お酒との相性も抜群です。

お客さまからは「おいしい」と好評をいただいています。常磐ものはどれもおいしいので、ぜひ多くの人に味わってほしいです。

店長
井上 勇太さん



歯ごたえばっちり。
みそとの相性が良く、お酒が進むこと間違いなしです。

ホッキ貝のなめろう

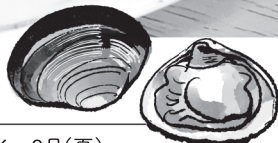
※仕入れ状況によって提供内容が変更になる場合があります

おさかな情報

ホッキ貝

○水揚げ月：1、6～12月 ○旬の時期：6～8月（夏）

常磐ものを代表する貝。震災前の生産量は全国でもトップクラスでした。ホッキ貝を用いた郷土料理としてホッキ飯も有名で、沿岸地域で親しまれてきました。



取材協力／
の 呑み食い処
どころ
うおひで

【住所】
東京都北区昭和町
1-6-15

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら！

