



福島県産水産物

「常盤もの」が美味しい!



福島県が展開する「ふくしま水産応援プロジェクト『ススメ 水産、福島産。』」。今回は、いわき市で捕れたカナガシラを使ったメニュー「いわきサンシャインラーメン」を紹介します。同メニューは、いわきと創作らぁ麺(いわき市)で提供しています。ぜひ、同店で福島県産水産物を御賞味ください。

「常盤もの」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捕れます。そこで水揚げされた魚介類は「常盤もの」と言われて、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。

黄金色に輝くスープ。
香りが引き立ち食欲をそそります。

いわきサンシャインラーメン



カナガシラは、煮込むと黄金色のだしが出て見た目も華やかになります。臭みがなく、多くの調味料を使わなくてもおいしく味わえます。

いわき市の海は黒潮と親潮がぶつかっているため、さまざまな種類の魚を捕ることが出来ます。鮮度が高くとてもおいしいので、ぜひ多くの人に食べていただきたいです。

女将
曲山 真美さん



《おさかな情報》

カナガシラ



○水揚げ月：通年 ○旬の時期：秋・冬

いわき、相双地域で漁獲されるおさかな。底引き網で漁獲され、かまぼこなどの練り製品の原料としても用いられます。

取材協力/
いわきと創作らぁ麺
とんび
やま鷹

【住所】
いわき市小名浜花畑町47-8

まだまだある
他の
常盤ものは
こちら!

