



福島県産水産物

「常磐もの」が美味しい!

Vol.03
郡山市

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、今が旬のヒラメを使った「常磐もの平目薄造り」を紹介します。同メニューは、蕎麦と日本料理 湖穂里 駅前店(郡山市)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捕れます。そこで水揚げされた魚介類は「常磐もの」と言われて、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。

歯ごたえしっかり。
味が濃く、薄く切ってもおいしく味わえます。

常磐もの平目薄造り



常磐もののヒラメは、鮮度が高く味がしっかりしているため、薄く切ってもおいしく、香りも楽しめます。

常磐ものは県外のお客さまからも人気が高く、おかわりしている方もいらっしゃいます。ぜひたくさんの方に堪能してもらい、魅力を知ってほしいです。

料理長
鈴木潤さん



《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」を代表するおさかな。漁業者自ら稚魚の放流や、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/
蕎麦と日本料理
こおり
湖穂里 駅前店

【住所】
郡山市駅前1丁目6-10
ダイワロイネットホテル1F

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら!

