

福島県産水産物

「常磐もの」が美味しい!

Vol.04
東京都

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、相馬市で捕れたアンコウを使ったメニュー「あんこうの唐揚げ」を紹介します。同メニューは、クジラノハナレ(港区)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。

身が柔らかく
もっちりとした食感がやみつきになります。

あんこうの唐揚げ

※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



もっちりとした柔らかい食感を
楽しむことができます。味もしっ
かりしているため、塩だけでもお
いしく味わえます。

「福島県を応援したい」と、常磐
ものを求めて来店するお客さまが
多くいます。もっとたくさんの人に
常磐ものを味わってもらい、福島
県の日本酒と共に楽しんでいただ
きたいです。

店主
大越 勇輝さん
郡山市出身

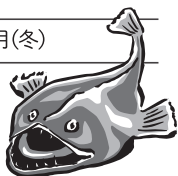


《おさかな情報》

アンコウ

○水揚げ月:1~6月、9~12月 ○旬の時期:12~2月(冬)

冬の味覚として珍重され、福島県でも多く
水揚げがあります。アンコウ鍋、ともあえ、
唐揚げで体も温まります。



取材協力/
クジラノハナレ

【住所】
東京都港区西新橋2-6-1
第2菊家ビル2階

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら!

