

福島県産水産物

「常磐もの」が美味しい!

Vol.05
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、相馬市で捕れたマトウダイを使ったメニュー「マトウダイのムニエル」を紹介します。同メニューは、CAFE AOKI(練馬区)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関係者の間でも高い評価を受けています。

しっとりとした食感と
素材を生かした味と香りがたまりません。

マトウダイのムニエル

※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
※夜の営業のみの提供となります



常磐ものは身がしっかりとしており、鮮度がいいです。旨味も濃く、少量の調味料だけで、素材本来の美味しさを存分に感じることができます。

「震災から復興のために頑張っている福島県を応援したい」という思いから、常磐ものを使った料理を提供しています。とてもおいしいので、ぜひ福島県外の方たちにも食べていただきたいです。

料理長
角田 智さん

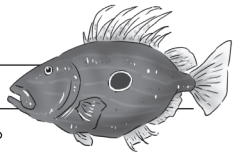


《おさかな情報》

マトウダイ

○水揚げ月:通年 ○旬の時期:9月~1月

柔らかく、透明感のある白身が特徴です。
揚げものや刺し身など、さまざまな調理方法でおいしく味わえます。



取材協力/
CAFE AOKI

【住所】
東京都練馬区中村北
3-23-6
青木ビル7F

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら!

