



福島県産水産物

「常磐もの」が美味しい!

Vol.06
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、相馬市で捕れたメヒカリを使ったメニュー「目光の唐揚げ」を紹介します。同メニューは、五色GEMS 市ヶ谷店（千代田区）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。

ふっくらとした身で柔らかく
骨を気にせず丸ごと食べられます。

目光の唐揚げ

※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



身がふっくらしており、骨抜きしなくても丸ごとおいしく味わえます。現地から直送のため、鮮度も抜群です。

多くのお客さまから「おいしい」という感想をいただいています。地元の方たちの努力が詰まった常磐ものをぜひたくさんの方に食べていただき、どんどん全国に広がってほしいですね。

料理長
佐藤 佳邦さん
(相馬市出身)



《おさかな情報》

メヒカリ



○水揚げ月：1～6月、9～12月 ○旬の時期：12～4月（春・冬）

深海性で目が大きく、眼球が青く光って見えるため、俗称としてメヒカリと呼ばれています。刺し身や唐揚げ、天ぷらなど、さまざまな調理方法でおいしく味わえます。

取材協力/
五色GEMS
市ヶ谷店

【住所】
東京都千代田区六番町4-3
GEMS市ヶ谷5F

まだまだある
他の
常磐ものは
こちら!

