

魚の情報を発信します！

お世話になっております。嶋矢です。今年のお盆商戦はいろんなことが起こり、あっという間の1ヶ月間でした。

例年であれば、お盆はちょっと売りが凹む時期になるのですが、今年は「自慢の八毛」や「あじ」の注文も好評だったのか、その分が出荷量のアップに繋がったのかもしれませんが。この流れに乗って、年末に向け、どんどん前に進んで行って行きます！瀬戸内の美味しい鮮魚をご希望の際には、お気軽に注文をお願いします。お待ちしております。

瀬戸内の海も年々水温が高まっている為、水揚げされる魚も変わってきています。変わった魚が仕入したい、サイトや「この便り」で発信していきますね！



夏は活たこを天ぷらで！

夏場の瀬戸内海を代表する魚の一つに、「活たこ」があります。

夏場になると気温が高くなる為、鮮魚の売上高は大きく落ち込んでしまいます。でも、この時期の瀬戸内周辺では「活たこ」の水揚げの最盛期を迎えます。

この瀬戸内海産の活たこの特徴は、「甘み」が強く、「肉厚」な身質にあります。鮮度と活きが良いのは、当然なのですが、特に夏場のタコは甘みがある為、さっぱりと肉厚の食感を味わうため、「刺身」で食べるのも美味しいのですが、地元では天ぷらにして食べるのも人気なのです！

鮮度の良いものに火を通すのに、ちょっともったい無いかもかもしれませんが、一度、お試し下さい！



先月に続き特大ヒラメ！

ヒラメといえば、冬場の旬の魚なのですが、お盆明けに、珍しく特大サイズのヒラメが水揚げされました。

夏場のヒラメは痩せていて身も薄いと感じるが多いと思いますが、今回、沖野さんが釣ってきた釣りヒラメは、実に久しぶりの大物の「**8.4kg**」サイズもあったのです！

夏のヒラメなのに、身もぶ厚く、しっかりとした身質でした。この位の大きさになると刺身で食べると約50人前分を超えるボリュームになります。

翌日には松山市場に出荷したところ、価格はkg4,600円の値段が付きました！

ここ数日ですが、松山港周辺では大きなヒラメが水揚げされています。ここ数年の温暖化の影響もあるので、私が育った昔の海の状況とはだいぶ様相が変わってきている気がします。



松山市場の一般開放！

8月29日、久しぶりに地元の松山の食の台所でもある松山市場への市場祭りに行ってきました。松山市場での市場祭りは年に3回、実施されている恒例行事でもあります。今回の松山市場祭りでは、「ペンギンとの触れ合いコーナー」も開設されており、夏休みの期間中であって、近所の子供もたくさん来場していました。

もうそろそろ、私達の会社でも日頃、お世話になっている皆様を加工場に招待し、魚と触れ合う場を作るイベントの開催にも挑戦したいです！

