

まるごと北海道産の天然魚

「王鰈」は、えりも以西太平洋海域で漁獲された天然のマツカワ。北海道の豊かな海が育んだ、安心して安全な自然の幸です。

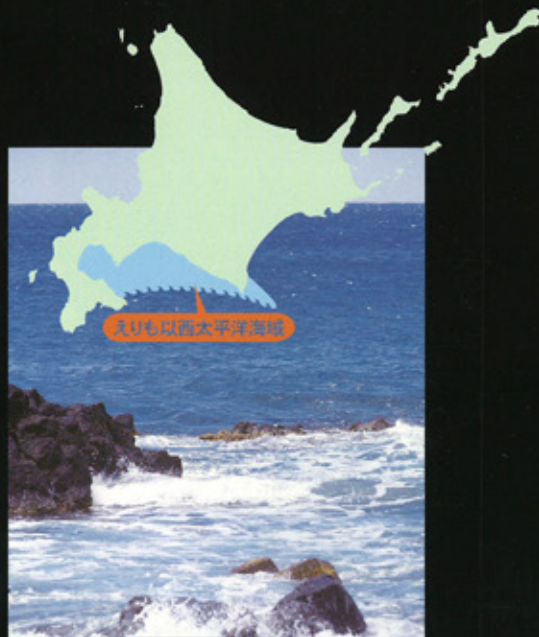


ブランドネーム「王鰈」について
「王鰈」は、広く北海道民のみならず、応募をいたたき、応募総数2585通の中から選ばれたブランドネーム。えりも以西海域（えりも町・函館市南茅部）で水揚げされた体長35cm以上のマツカワにのみ使用できる登録商標です。かれいの中の王様を表現しており、その名にふさわしい、豊かなおいしさを持つ魚をつくり育てようとの思いが込められています。



Ochou is King of Flounder.
北海道の海が育んだ天然の幸

王鰈はかれいの王。
“幻のさかな”と呼ばれ続けた。
北海道の海が育んだ
天然至高のその味わいがいま、
鮮やかに甦る。



えりも以西栽培漁業振興推進協議会

【事務局】伊達市経済環境部商工観光水産課内
〒052-0024 伊達市鹿島町20番地1
TEL0142-23-3331 FAX0142-23-1084

URL: <http://www.city.date.hokkaido.jp/keizaikankyuu/shoko/h96bn000002y9up.html>



甦る幻の味わい

王鰈
おうちょう
魚鰈



か れ い 鰈の王 マツカワ「王鰈」

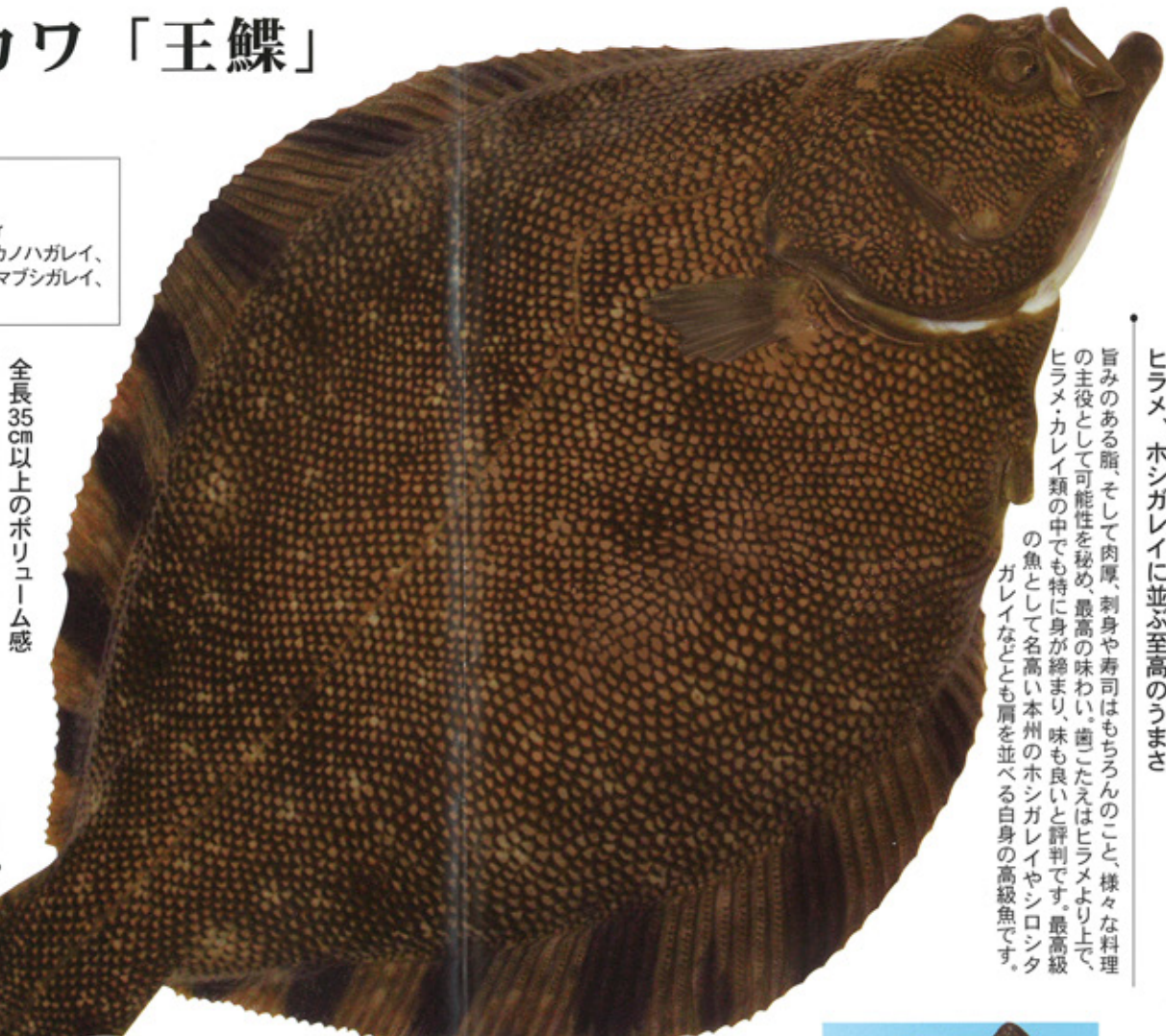
標準和名をマツカワという白身の高級魚。「王鰈」の名は、このマツカワに付けられたブランドネームです。これまでは漁獲量が少なく、「幻のさかな」と呼ばれてきましたが、種苗生産放流事業などのさまざまな取り組みによって漁獲量が増えつつあり、「王鰈」のブランドネームとともに、より身近な魚になってきました。



王鰈【おうちょう】

カレイ科
標準和名●マツカワ
英名●barfin flounder
地方名●タカノハ、タカノハガレイ、
タンタカ、タカガレイ、ヤマブシガレイ、
クロスジカレイ

全長35cm以上のポリウム感
カレイ科の魚で、体は幅広い楕円形。体の表面が松の皮に似ていることからマツカワの名が付いたとされます。また、ヒレの模様が鷹の羽根に似ていることからタカノハの別名も。えりも以西海域をはじめ、北海道の太平洋沿岸に多く分布し、雄は全長50cm、雌は80cmに達します。えりも以西海域では35cm以上のマツカワだけが漁獲され、「王鰈」として出荷されています。



とりわけ新鮮度、「活王鰈」「活△王鰈」の証

王鰈の中でも特に新鮮度で出荷されるのが「活王鰈」と「活△王鰈」。すべて専用のタグが着けられて出荷されます。このタグが、「活王鰈」「活△王鰈」の目印です。

ヒラメ、ホシガレイに並ぶ至高のうまさ

旨みのある脂、そして肉厚、刺身や寿司はもちろんのこと、様々な料理の主役として可能性を秘め、最高の味わい。歯ごたえはヒラメより上で、ヒラメ・カレイ類の中でも特に身が締まり、味も良いと評判です。最高級の魚として名高い本州のホシガレイやシロシタガレイなどとも肩を並べる白身の高級魚です。

王鰈レシビ

Let's cook King of Flounder.

王鰈をもっと美味しく召し上がれ。

王鰈のおろし方は、ヒラメなどと同じく5枚おろしが基本。腹身2枚・背身2枚・骨の5枚におろしたら、あとはそのまま刺身にするもよし、少し手を加えて洋風に仕上げられるもよし。上品な白身は、洋風にも和風にも自在に調理できます。また、身だけではなく、肝やアラなど、1尾をあますところなく味わえるのも魅力。特にアラを使った汁ものは、王鰈ならではの旨みが出て絶品の味わいです。



王鰈の肝和え



- ①王鰈は刺身用に薄切りにします。
- ②肝は胆汁を潰さないように取り出します。
- ③肝を水で洗います。
- ④包丁の背で肝を叩いて潰します。
- ⑤潰した肝に少々醤油を加えます。
- ⑥薄切りにした身と肝を混ぜ合わせます。
- ⑦盛り付けた後、アサツキを散らして出来上がりです。

美味しいひと手間

酢橘やゆず、レモンなどを振りかけて、塩をつけて食べるのがオススメです。

王鰈のカルパッチョ



- ①王鰈は刺身用に薄切りにします。
- ②皿にレタスや貝割れ大根などのサラダ菜を敷きます。
- ③サラダ菜の上に切った身を並べます。
- ④みじん切りにしたパセリを散らします。
- ⑤お好みのドレッシングをかけて出来上がり。

美味しいひと手間

レモン汁をかけるで一層美味しく召し上がれます。

王鰈のアラ汁



- ①王鰈のアラ(頭部、中骨、皮)は食べやすいように切り、塩をまぶします。
- ②大根、人参は一口大に切り、ネギは薄くスライスしておきます。
- ③鍋に水を張り、出汁昆布、人参、大根を入れ、弱火でじっくり出汁を取り、沸騰する前に昆布を取り出します。
- ④沸騰した出し汁にアラを入れ、アクを取り除き、塩、醤油で味付けをします。
- ⑤熱々のまま器に盛り付け、スライスしたネギを乗せて出来上がりです。

美味しいひと手間

お好みで唐辛子やコショウをかけるとうま味が増します。

出荷直前に締める「活△」で旨みも色もさらにアップ

「活△王鰈」は、活きたまま水揚げされた王鰈を出荷直前に締めたもの。活△することで新鮮度が持続し、旨みが一層増すとともに、調理の際に白身魚として色鮮やかな仕上がりになります。

