最上級ブランド品

越前がれい極

kiwami 極タグ

基準以上はアカガレイ水揚げ全体の2%

全国でも珍しい、刺身で食べられるアカガレイ

産卵に向けて身の脂のりが最も良くなる
９月～１月に獲れたメスに限定。

白く透き通り肉厚で弾力がある身や、
濃厚で甘みのある味が特徴。

＜規格＞

項目	内容
重さ	800g以上
性別	メスのみ（オスに比べ大型）
漁法	底曳網漁
出荷時期	9月～1月
締め方	活で持ち帰り、出荷直前に活〆・神経抜き
タグ	専用極タグを装着

2020年9月3日に規格を決定

最上級ブランド品

若狭ぐじ極

京料理の主役「若狭ぐじ」の中でも、さらに重さや締め方など基準にこだわったものを「極」としてブランド化。

鮮度を保つ神経締めがポイント。

＜ **規 格** ＞

項目	内容
重さ	800g以上
姿形	鮮度が良く、姿形が美しく、身が厚いもの
漁法	延縄・釣り
漁期	通年
締め方	船上で活締め（血抜き）＋神経締め
タグ	専用極タグを装着

kiwami 極 極タグ

基準以上はアマダイ水揚げ全体の6%

2020年11月20日に規格を決定