

海の幸、福の幸



FUKUI BRAND FISH

その味、極。

越前がれい



越前がれい

越前がれい極

“越前がれい”とは、福井県で水揚げされたアカガレイのこと。福井県のカレイの代表格。“越前がれい”の中でも、脂がのる9月～1月に漁獲された重さ800g以上のメスで、生きたまま港に持ち帰り出荷直前に活〆・神経抜き処理をしたものだけが“越前がれい極”として認められる。全国でも珍しいアカガレイの刺身は、甘みがあり、コリコリとした食感ヒラメにも勝る。



 福井県