

煮てよし、焼いてよし、福井県では最も馴染みの深いアカガレイ。福井県では越前がれいと呼ばれます。ぜひ食べていただきたいのが、活〆・神経抜き越前がれいの刺身。その味は、ヒラメ以上の美味しさです。肉厚で引き締まった身は、焼き物にすればふっくらジューシー、煮付けにすればほくほく。ほどよく味のしみた上質な白身が堪能できます。骨があまり硬くないため、唐揚げにすれば骨まで食べられます。1番美味しいのは“刺身”。コリコリした食感と濃厚な甘みが特徴です。新鮮な刺身を届けるために、港までカレイを生きたまま持ち帰り、出荷直前に活〆・神経抜きをしています。2020年には、より厳選した“活〆・神経抜き越前がれい極”が誕生しました。



極の規格／大きさ:800g以上(メス)、
漁期:9~1月、締方:出荷直前に活〆・
神経抜き処理を施す



海の幸 福の幸

越前がれい



ア
T
F
H

