

旬の時期には真鯛を上回る脂の乗りを持ち
磯の香りががほのかに広がる白身魚

イサギ（イサキ）

○特 徴：

年中沿岸の岩礁域で漁獲され、大きいものは45 cm近くになる白身魚。また若魚はオリーブ色の体色に縦縞が鮮やかでその見た目から瓜坊とよばれることがあります。

栄養面ではビタミンAを中心にバランスよく含んでおり、脂ものって、大変美味しい魚です。



○食べ方：

一本釣りで釣られることが多く、鮮度が良いものが多いです。刺身や塩焼が定番ですが、唐揚げや煮つけにしても美味しいです。

近年はカルパッチョやムニエル・マリネなど洋風料理にも取り入れられています。

○ 旬：

春～夏にかけてが旬で「梅雨イサキ」「麦わらいサキ」と呼ばれ、脂がのって美味です。

○産 地：紀伊水道岩礁域

○生産量：5 t （平成25年 紀州日高漁業協同組合）

○問い合わせ先：紀州日高漁業協同組合 （0738-22-0451）

○出荷期間： 通年