

一度食べたら、他の魚はクエン！
地元の漁師もお相撲さんも唸らせる「魚の王様」

クエ

○特 徴：

繊細な味わい、ゼラチン質の皮、美食家を唸らせる脂ののった引き締まった身はとても上質で、鍋にすればトラフグ鍋に引けを取らないほど絶品です。

漁獲されるのは非常に稀で地元の漁師でも中々釣り上げることが出来ません。



○食べ方：

身や皮だけでなく、ヒレ、腸までおいしく食べられるクエ。鍋以外にもヒレ酒や刺身も捨てがたい。

日高町ではクエのフルコースを堪能することができます。



○産 地：紀伊水道

○問い合わせ先：比井崎漁業協同組合 (0738-64-2231)

○出荷期間： 9月～12月