

魚体が美しくて高鮮度なのは、手釣りで釣り上げ、水揚げ直前に1尾1尾活け締めするからくせがなく、どんな料理にも向く非常に美味しい白身魚

紀州いさぎ（イサキ）

○特 徴：

周年を通して手釣りにより漁獲する。

田辺漁港では、水揚げ直前に1尾1尾活け締めする状態の良い高鮮度なイサキを「紀州いさぎ」として販売。

○食べ方：

刺身、塩焼き、煮付け、カルパッチョなど、和・洋・中、何にでも向く万能な白身魚。特に活け締め後直ぐの刺身は、「モチモチ」とした食感が楽しめる。

○旬：5月～6月が最も美味。

○産 地：紀南地方沿岸域

○水揚げ量：56 t
(H24年度、和歌山南漁協田辺本所)



○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合田辺本所（0739-22-8520）

○出荷期間：周年

○販売単位：鮮魚 1kg単位 1尾200g前後が主

○備 考：販促用パンフレット、ポスターあり
「紀州いさぎ茶漬け」加工品の取扱有