

全国的にも珍しい、日中に操業する「昼イカ」漁で水揚げするスルメイカ
漁獲して間もない、高鮮度なイカを流通させることができる

スルメイカ

○特徴：

イカ釣り漁によって漁獲する。
特に日中に漁をする昼イカ漁は珍しく、すさみ地方では夏の風物詩として広く知られている。

漁獲したその日のうちに流通するイカは、高鮮度で評価が高い。



○食べ方：

刺身はねっとりとした食感で美味。その他、煮付け、揚げ物、干し物など様々な用途に向く。

○水揚げ時期：7月頃～9月頃

○産地：すさみ町沿岸域

○水揚げ量：71 t (H24年度、和歌山南漁協)



○問い合わせ先：和歌山南漁業協同組合すさみ支所（0739-55-2002）

○出荷期間：7月頃～9月頃

○販売単位：鮮魚 1kg単位

○備考：一夜干し、CAS冷凍品の加工品の取扱いあり