

紀州 きのたち 紀ノ太刀（タチウオ）



漁獲量、日本一！

◎特徴

底びき網で年中漁獲される。

有田市は日本一の漁獲量を誇り、韓国へも多く輸出されている。大量の氷を用いて品質を維持するため鮮度は抜群。

特に定置網で漁獲されたタチウオは傷がなく、その美しさはまさに一振りの太刀のようである。



◎旬

周年だが、特に冬

◎産地

紀伊水道

◎生産量

877 t（H24年度、有田箕島漁協）



太刀魚料理

↓ 食べ方！

タチウオは白身の魚で身がしまり、刺身にすれば歯ごたえがあり、煮れば柔らかく、味は淡泊。塩焼きや天ぷらにしても美味。タチウオを骨ごとすり身にして揚げた天ぷらも有名。

オススメ調理法：刺身、煮付け、天ぷらなど

○出荷期間：周年

○問い合わせ先：有田箕島漁業協同組合（0737-83-5555）