

サバフグ（シロサバフグ）

フグは値段が高くて・・・とお考えの方、
こちらのフグはお安く食べられますよ。

◎特徴

底びき網で年中漁獲される。
メタリックな光沢が美しいフグで、よく似た種にクロサバフグがあり、どちらも筋肉、皮、精巢は無毒。全身に毒があるドクサバフグというよく似た種もいるので注意。



◎旬

秋から冬

◎産地

紀伊水道

◎生産量

43 t（H24年度、有田箕島漁協）



↓ 食べ方！

鍋の具にすると非常に美味。その他、から揚げや干物もおいしい。フグ類なので、調理免許のない人は丸のままの魚を調理することはできない。

オススメ調理法：鍋、から揚げ、干物など

◎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）

湯浅湾漁業協同組合（0737-62-4581）