

姿よし！味よし！色よし！  
加太のマダイは、天然マダイの最高峰！

## 加太のマダイ

### ○特 徴：

友ヶ島周辺で獲れる加太のマダイは、紀淡海峡の速い潮流にもまれて育つことで身はよく引き締まり、歯ごたえは天然マダイの中でも最高評価を得ています。

古来から伝わる擬似餌による一本釣りにこだわり、釣り上げられた直後の素早い処理をして活魚で出荷されます。



### ○食べ方：

淡白でありながら栄養バランスに優れた豊かな旨味は、刺身はもちろん、塩焼き、煮付け、しゃぶしゃぶとどんな料理でも生きてきます。頭はかぶと煮、中骨は潮汁に使うなど、余すところなく食べられます。



### ○来 歴：

一本釣りは江戸時代以前より行われていたとされます。桜の咲く頃、産卵に備えて良質なエサをたっぷり食べたマダイは、脂がのるだけでなく、鮮やかな桜色に輝くことから「桜鯛」と呼ばれ、珍重されています。

○ 旬 ： 3～4月頃

○産 地： 和歌山市友ヶ島周辺

○漁獲量： 約39 t (H24年度)

○問い合わせ先： 有限会社加太鮮魚 (073-459-1268)

○出荷時期： 周年

○販売単位： 鮮魚1尾

○備 考： 和歌山県優良県産品推奨制度プレミア和歌山認定商品