

豊かな川の恵みが育む「戸坂のハモ」
関西の夏になくはない逸品です！

戸坂のハモ

○特 徴：

紀伊水道の真中に位置する戸坂の延縄漁で釣り上げられるハモは、京都の老舗料亭でも使用される高級品。紀の川をはじめとする川の恵みを受けて育ったハモは、淡泊ながら滋味溢れる上品な味わいが特徴。ビタミン類を豊富に含み、夏ばてにも効果のある食材です。



○食べ方：

ハモには全身に堅い小骨が多いため、ハモの皮を残して身だけを細かく刻んでいく骨切りの技術が料理人の腕の見せ所です。

湯引き、照り焼き、鍋物で食べて最高。
フライや椀物でも重宝される食材です。



○来 歴：

内陸の京都では、食べると精がつくハモを使った料理がよく食べられ、「梅雨の水を飲んで旨くなる」といわれるハモは、祇園祭りや天神祭りなどで関西の夏の味覚に欠かせない食材です。

○ 旬 ： 7～9月頃

○産 地： 紀伊水道

○漁獲量： 約23 t（H24年度）

- 問い合わせ先： 戸坂漁業協同組合（073-492-2528）
- 出荷時期： 4～9月頃
- 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ム和歌山認定商品