

*Local Fish*  
ローカルフィッシュ

まだまだあるぞ、日本の魚

私達は、日本の魚の  
“本当の価値”を知らない

ACTIVE  
*marine*

# Local Fish

ローカルフィッシュ

まだまだあるぞ日本の魚



## 【北海道羅臼・鹿部産】

調理例：西京焼

### マホッケフィーレ(腹骨取)

小型サイズですが侮れません！  
世界遺産にも登録されている、『北海道羅臼港』や鹿部地方で水揚げされた、貴重なまほっけです。  
皮付骨付ですが、全く気になりません。



●規格

35g/80枚×2袋×2合

40g/50枚×3袋×2合

50g/60枚×2袋×2合

## 【北海道羅臼・鹿部産】

### マホッケフライ

これがホッケですか！？と言わずにはられません！  
北海道産マホッケを国内でフライに仕上げました！皮付骨付ですが、全く気になりません。



●規格

70g/5枚×10袋×2合

## 【宮城県石巻産】

調理例：味噌煮

### 金華サバフィーレ(腹骨取)

世界三大漁場である金華山沖で漁獲され宮城石巻港で水揚げされた「幻のブランドサバ」です。



●規格

5kg×2合/40尾、50尾

5枚×10袋×2合/110g(枚)

# Local Fish

ローカルフィッシュ

まだまだあるぞ日本の魚

## 【長崎産】

調理例：照焼

### シイラ切身(骨とり)

シイラは別名「マヒマヒ」とも呼ばれ、ハワイではポピュラーな魚です。カジキのような食感が人気で、焼き魚はもちろん、ムニエルやフライにもオススメです。



●規格

60g/50枚×2袋×2合

## 【長崎県産】

調理例：塩焼

### アジフィール(腹骨取)

出た！特大サイズ！

市場に出回りにくい貴重なマアジです。



●規格

5kg×2合/40尾中心

## 【宮崎県産】

調理例：唐揚

### メヒカリドレス

深海魚の一種。小魚ですが深海で旨味をしっかりと蓄えており、身がふっくらしております。又、骨も柔らかい為、そのまま丸ごとお召し上がる事ができます。



●規格

10-15g/1kg×6袋×2合

# Local Fish

ローカルフィッシュ

まだまだあるぞ日本の魚

## 【秋田県産・他】

調理例：唐揚

### ハタハタドレス

骨も気にせず食べられるサイズを厳選して買い付けました。

骨を気にせず食べる事ができる為、特に旬の季節である冬に学校給食でも人気上昇中です。また、つまみ感覚で召し上がる事もでき、お酒のお供にいかがでしょうか。



●規格  
16-20g/  
1kg×6袋×2合

## 【青森県、千葉県産・他】

調理例：蒲焼

### イワシ用き(腹骨取)

北から南まで広い地域で漁獲されている国産魚の代表格【イワシ】。幅広い料理に使用する事ができる万能な魚です。

DHAやEPAが豊富に含まれている健康に最適な青魚です。



●規格  
30g/25枚×8袋×2合  
40g/30枚×5袋×2合

## 【京都府産】

調理例：南蛮漬

### 豆アジセミドレス

頭からガブっとどうぞ！

魚体が小さく調理が大変、という声にお応えし、内臓を取り除き下処理済にし使いやすくしました。南蛮漬けや唐揚げにオススメです。



●規格  
20g/50枚×5袋×2合