

夏 天的魚

頸帶鰻



以乾燒為主。雖然多骨，但有獨特的鮮味和風味，魚脂入口即溶。個子大的魚適合作刺身。

日本竹筴魚



在境港主要是撒網捕魚，由初夏開始脂肪含量較好。魚身是充滿透明感的粉紅色，有清爽的香味和濃厚的味道。有各種烹調方法，包括刺身、拍鬆及鹽烤等，也可以用作魚乾或加工成壽司原料用的薄片。



太平洋藍鰭吞拿魚

在境港因為是在夏天捕撈的原故，脂肪含量會較少，但由於是以鮮魚的方式流通，可以品嚐到藍鰭吞拿魚原來的風味和鮮味。捕撈藍鰭吞拿魚的漁業領先其他吞拿魚的漁業，實踐資源管理。

劍尖槍
烏賊



將紫紅色的皮除去後是雪白的魚身，所以也被稱為「白魷魚」。肉身較厚和有濃厚的風味和鮮味。特別推薦作刺身享用，另外天婦羅及乾燒也很好吃。

角螺螺



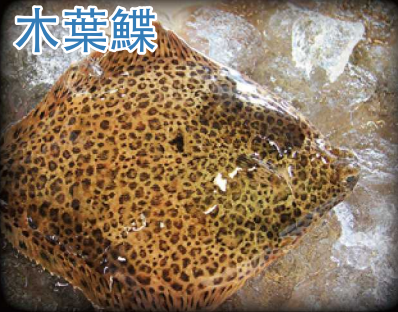
產卵前的初夏至盛夏是最好吃的季節。螺肉細膩柔韌，有海藻的香味。主要的烹調方法有乾燒和作刺身。

花蟹



緊緻純白的蟹肉很有口感，雌蟹的蟹黃非常美味。個子越大味道越好。

木葉鰈



體型雖小但白色的肉身較厚而且美味。其中有雲紋木葉鰈和圓紋木葉鰈。雲紋木葉鰈的刺身較鮮味，但因為捕獲量較少，是高級魚。

鱈鰻



這種魚的鮮度非常重要。在境港捕撈的鮮度較高，可以作刺身享用的。魚肉有清新的口感。做法以乾燒和炸為主。

飛魚



有「筑紫飛魚」和「平井燕鰻魚」兩種。筑紫飛魚用作刺身，平井燕鰻魚則作獅子狗的材料。低脂肪的健康食品。



岩蠔

這種蠔較一般的蠔大。通常長10~15厘米，要4~5年才能長到可以捕撈的大小。大一些的長達20厘米，重達1公斤。長度達13厘米或以上的會附有「夏輝」的標籤。蠔身有彈力，味道濃郁。推薦澆上檸檬汁後品嚐。