



Black
Scaper Fish

沿岸部でかご網や小型底びき網で水揚げされます。
肉質は白身で良く締まり、身離れが良いです。味はフグにも
負けないほど美味しいです。鮮度の良いものは刺身が一番。
塩焼き、煮つけ、鍋などにしても美味しいです。

ウマヅラハギ

とっしりのさがたま

