



Red seabream

全長 120cm に達する大型の魚だが、体長 35 ～ 40 センチほど高く、大きすぎると安い。「海老で鯛を釣る」や「腐っても鯛」など鯛が豪奢であることが由来のことわざがある。旬は秋から春で、コバルトブルーの斑紋がはっきりしているものを選ぶと美味しい。