

100+1シリーズ「美味しい魚」新登場!

100+1 your own 美味しい魚 新鮮

One hundred + your own

ワン オーワンシリーズに食卓で身近な魚たちが加わりました!



No. HA011

外洋を遊泳している4mを超える巨大な魚で、「カジキマグロ」と呼ばれることもあるが、マグロとは関係はない。旬は秋から冬で、美しい赤身に刺身などの生食に向いている。



No. HA012

成魚は全長3m・体重400kgを超え、日本沿岸で漁獲されるマグロ類としては最大種。生鮮魚介類として流通する場合にはホンマグロの名称も用いられる。旬は冬で、寿司ネタや刺身等に使用され、日本の消費量が世界一。



No. HA017

食材として重宝され、秋のサンマは脂肪分が多く独特の風味のある美味であり、特に塩焼きは日本の「秋の味覚」の代表とも呼ばれる大衆魚。鮮度の良いものは口先がほんのり黄色い。サンマに胃はなく、腸が短い。プランクトン食で主に小型の甲殻類、オキアミなどを餌にする。



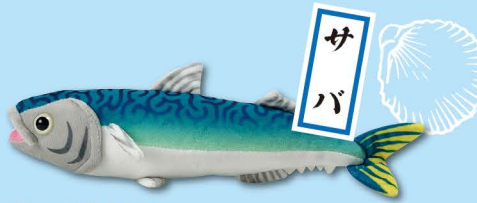
No. HA014

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」など鯛が豪華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。



No. HA013

大型のものは全長1mに達するが、漁獲の多いのは全長40cm程。興奮すると腹側面に横縞が現れるが、死ぬと縦縞になる。食品業界では漁獲量の大きい高知県の初産の時期(4月~6月)をもって毎年の初産としている。秋に脂がのりが旬とは言えず、周年美味しい。



No. HA016

日本の太平洋各地で水揚げされるサバは秋が旬で、「秋サバ」と称される。九州沿岸で水揚げされるサバは、冬が旬であり俗に「寒サバ」とも称する。



No. HA018

海水魚で、沿岸性の回遊魚である。遊泳能力が高く、群れて行動する。全長は成魚で10cm-30cmほどである。古くから日本漁業の中心を担っていた魚で漁獲量が多く、値段が庶民的であるために鮮魚、加工品とも重要な魚種である。



No. HA015

秋に日本海の河川で産卵。稚化後海に下り北の湖で2年から8年を過ごし、産卵のためにまた河川に回帰する。旬は産卵期の秋だが、季節外れの春から初夏に戻る鮭を時鮭(トキシラズ)と呼び、産卵による疲弊をしていないので旬よりも美味しいと言われる。



No. HA019

砂や泥の海底に生息し、海底に潜むのに適した平たい体をしており、目が体の右側の面に2つともある特徴的な形態をしている。冬のカレイ、特に産卵前の時期のメスは大きな卵巣をもっており、子持ちガレイと呼ばれ、甘辛く煮付けたものが日本の冬の味覚として好まれる。

▲点線を切り取ると商品POPとしてご利用できます。 ※実際の商品とは、デザインや色が異なる場合がございます。予めご了承ください。

ご注文はFAXで!! ▶▶FAX:045-846-6600 ご注文の際は、品番、品名のご記入をお願い致します。

品番	商品名	バーコードNO	上代(税抜)	ロット	サイズ	主素材	生産国	対象年齢
HA011	100+1/マカジキ	4589584210471	¥2,900	1	約W10×D57×H30cm	ポリエステル	中国	3歳以上
HA012	100+1/クロマグロ	4589584210488	¥3,500	1	約W18×D59×H37cm	ポリエステル	中国	3歳以上
HA013	100+1/カツオ	4589584210495	¥2,400	1	約W11×D36×H20cm	ポリエステル	中国	3歳以上
HA014	100+1/マダイ	4589584210501	¥2,400	1	約W11×D35×H21cm	ポリエステル	中国	3歳以上
HA015	100+1/サケ	4589584210518	¥2,400	1	約W9×D37×H18cm	ポリエステル	中国	3歳以上
HA016	100+1/サバ	4589584210525	¥1,800	1	約W8×D33×H13cm	ポリエステル	中国	3歳以上
HA017	100+1/サンマ	4589584210532	¥1,800	1	約W7×D33×H10cm	ポリエステル	中国	3歳以上
HA018	100+1/イワシ	4589584210549	¥1,800	1	約W7×D28×H14cm	ポリエステル	中国	3歳以上
HA019	100+1/カレイ	4589584210556	¥2,000	1	約W8×D33×H19cm	ポリエステル	中国	3歳以上