

2020.
July

8

TST NEWS No.71

「美味しい魚」のぬいぐるみ新登場!

先月からワンオーナーシリーズに美味しい魚たちが加わりました。食卓に並ぶ日本人にとって馴染み深い9種類の魚たちをラインナップ! それぞれの特徴を表現するため形、色、模様など細部までたくさんこだわりました。水族館やお魚屋さんのような売り場を作ってみませんか♪ 今後の“食欲の秋”シーズンに向けてもぴったりです。

10C+1
One hundred + your own

美味しい魚

Delicious fishes

真旗魚

No. HA011 マカジキ

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。



黒鯖

No. HA012 クロマグロ

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。



鰯

No. HA013 カツオ

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。養殖すると腹側に横線が現れるが、死ぬと縦線になる。食品業界では漁獲高の大きい高知県の初鰯の時期(4月~6月)をもって毎年の初鰯としている。秋に脂がのりが旬とは言えず、周年美味しい。



No. HA017 サンマ

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 マダイ

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。「海老と鯛を釣る」や「高つても鯛」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びましょう。



No. HA015 サケ

秋に日本海の河川で産卵。孵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. HA016 サバ

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 イワシ

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. HA019 カレイ

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持っており、子持ちカレイと呼ばれ、甘辛く煮付けたものが日本の冬の味覚として好まれる。



TSTのHPより、POPのダウンロードが可能です →



NEXT

次号は、新商品についてご案内いたします。

太洋産業貿易株式会社 Fax045-846-6600