

## 【秋】カワハギ

… 定置網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身・鍋物・煮付 ほか

価格 ～ ★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



活魚のカワハギは、鮮度抜群で秋から冬にかけて人気No.1。

メ モ ～ 濃厚な肝の脂と旨味が冬の定番として多くの人に愛されるカワハギは、秋風が吹く頃になると急に肥えてきて、水揚げも増えてくる。全体にあまり大きいものはヤセ気味であるため、中くらいの大きさのものが人気である。活魚として長く持ち、活めめの評価が高いことから、活魚の人気が高い。