

【冬】ヒラメ …… 定置網・刺し網



産地 ～ 湘南～伊豆

調理法 ～ 刺身 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



代表的なパンダヒラメ。

メモ ～ 相模湾でも盛んに放流され近年、水揚げを増やしている魚の一つであり、寒ヒラメと呼ばれる冬に大変人気のある魚である。

放流ものは模様には白い色が入ったり、裏が茶色くなったりするため、容易に判別できるが食味にほとんど違いはない。

しかし旧来の魚屋は、それを極端に嫌う為、価格が安くなる傾向にある。

また、刺し網によるキズのものも安くなる。もし安く買いたいと思ったのなら、それらをねらい打つのも一考である。