

# 【冬】ホウボウ

… 定置網



産地 ～ 西湘

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★★★



←カナド



←カナガシラ

メモ ～ 淡泊な白身で人気のホウボウ。一番美味しいのは冬とされ、その時期に比較的多く獲れるが、姿は年中見ることが出来る。人気は高く、特に一匹 400グラム以上の大物サイズともなると相場が急騰する。ただ使い方が限られるため、少し多いと値崩れしやすい魚である。価格が安い時は、洋食などでブイヤベースなどの良い出汁として使用される。