

【冬】キンメダイ

… 釣り



産地 ～ 伊豆

調理法 ～ 刺し身・煮付け ほか

価格 ～ ★★★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★



見た目によく似たキントキダイは、目が大きく、赤身も強く、身も美味しい。

メモ ～ 伊豆半島沿岸の脂が乗った釣りキンメは、太り・サイズともに最高の物しか並ばず、極めて量も少ないため価格も高い。

しかし、それを納得させるだけの身質を持ち、多くの魚屋を魅了して止まない人気を保っている。

もし、小田原魚市場に並んでいたら、是が非でも味わって欲しい魚である。