

【春】サザエ …… 素潜り・刺し網



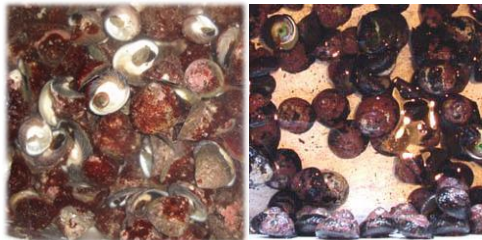
産地 ～ 西湘～伊豆

調理法 ～ 刺身・焼き物 ほか

価格 ～ ★★★

食味 ～ ★★★★★

水揚量 ～ ★★★



シッタカ（バテイラ）やクボガイ（ナミノコ）も入荷する。

メモ ～ 春になって海水温が上がると積極的に動き出し、刺し網に大量に掛かり始める。

大きいものは300グラムから、小さいものは規定で蓋長3センチ以上と決められており、だいたい100グラム弱の大きさまで揃う。

小田原近辺のサザエは、丸みを帯びているのが特徴で、角が少ない。また身が柔らかく、刺身に向くとされる。