

北海道産（釧路・静内）

中鮮魚部
OTAKARA BRAND



赤かれい

赤かれいのこだわり

刺網で生きて水揚げされた魚を活〆し、鮮度を封じ込めました。煮付けのイメージが強い魚ですが、お刺身で美味しく食べられます



産地からお店まで



AM6:00 帰港

セリ後 活〆荷造り AM11:00 出荷



翌日にはお手元に

赤かれいの味わい

子持ちの煮付けは最高!!

卵のたっぷり入った所を煮付け用切り身

卵の少ない所はお刺身におすすめします。

生で食べられる鮮度の魚だから可能!!

