

北海道厚岸産

活魚

真かじか

鍋こわしと呼ばれています

あまりの美味しさに箸でつつき鍋を壊したと言う伝説の魚です。カジカは種類が多く『鍋こわし』と呼ばれるのは、この真かじかのこと。刺身でも食べられる様に船上で活〆にしています。

真かじかの味わい

鍋には、肝を鍋つゆに溶きいれますと、濃厚なコクのある鍋、汁になります。お刺身、おすしは美味しさ抜群です!!

