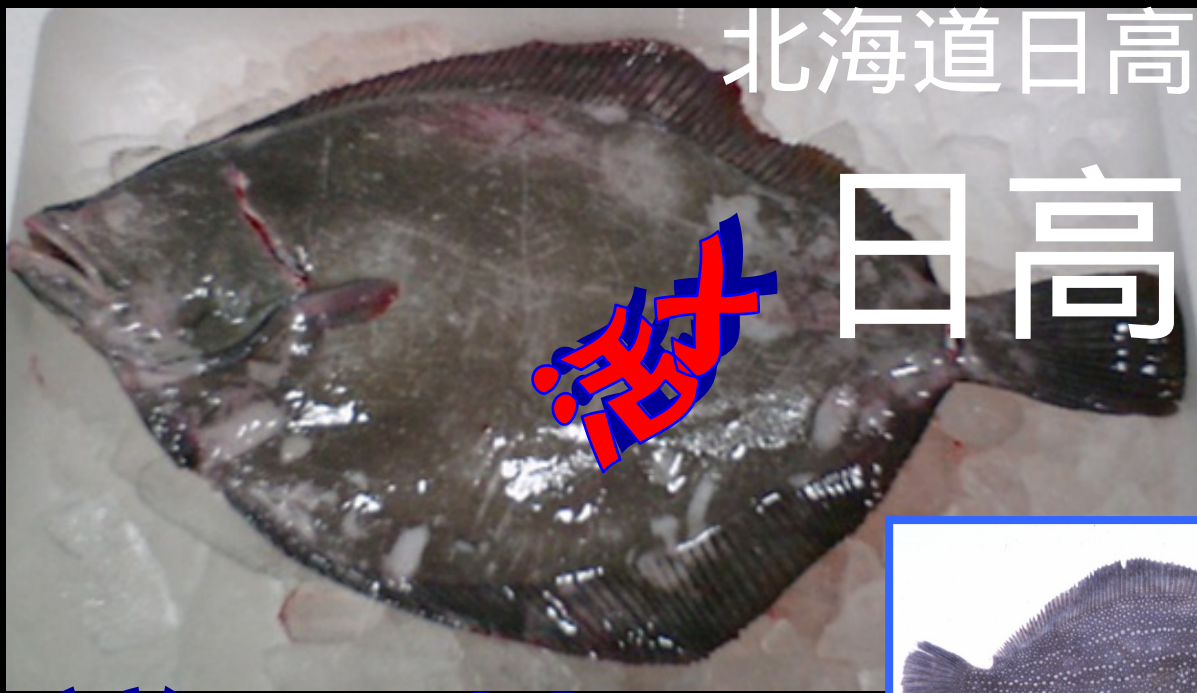


北海道日高産



# 日高さめがれい

標準和名 さめがれい

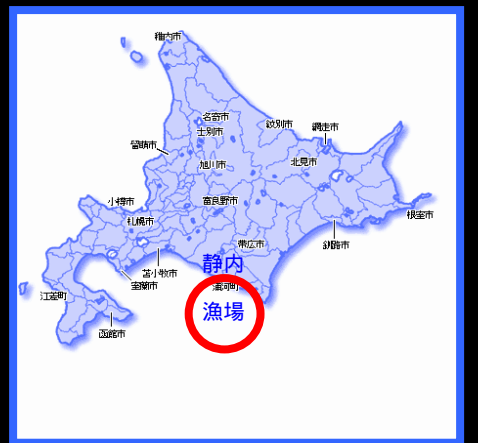
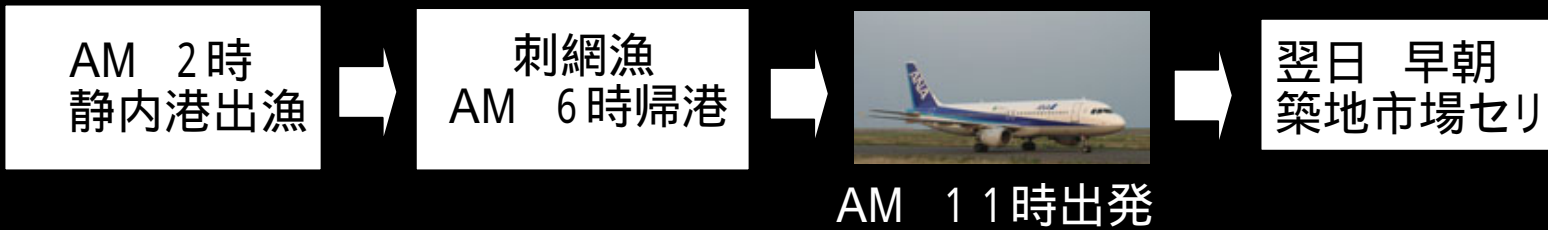


名前の由来は、皮膚が鮫とよく似ているからさめがれいと名付けられました。名前からは想像できないくらい美味しいかれいです。

## さめがれいのこだわり

「さめがれい」の名前が嫌われた鰯ですが味が良いのでお勧めします。静内港から刺網漁に向かった漁師が生きてあがった物だけを浜で活け込みし、生きた鰯だけを活け処理しています。鮮度にこだわり航空便で出荷しています。

## 産地からお店まで



## さめがれいの味わい

美味しさを引き立たせるのはお刺身!!



肝を和えて お刺身



お刺身用さく取り



にぎり寿司



OTAKARA BRAND