

宮城県石巻産

木村水産

金華まこ

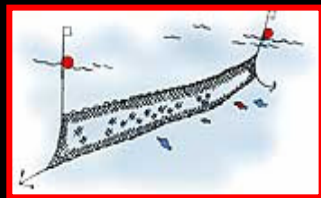
標準和名 まこがれい

金華まこのこだわり



北上川からの豊かな恵みと親潮と黒潮が交わる金華山周辺は魚の餌が豊富にある好漁場。ここでは良好な鰈が餌をたっぷり食べ育っています。その中でも最も美味しい時期の鰈を刺網で獲り生きてあがった物を2日間活かし込み、元気でふっくらと身の厚い鰈だけを活〆にしてそれを『**金華まこ**』と名付け、**9・10月限定**でお届けします。

産地からお店まで



早朝3～4時
刺網漁

前浜にて2日間
活かし込みをして
活〆後出荷

生きのよい鰈を
選別します

築地市場
早朝セリ

入荷した時には
まだ生きています

お店へ

美味しいのはお刺身



お刺身用

身質がしっかりしていて甘みが多く旨い!!

煮付け、ムニエル、唐揚げ、あんかけ、酒蒸しも美味しいですが本当の旨味は生食にあります。

お刺身、サラダ、カルパッチョ、おすしが旨い!



お造り



にぎり寿司



OTAKARA BRAND