



冬が旬の魚といえば、タラ、ブリ、メダイ、他…。煮ても焼いてもよし。鍋ものに入れればダシも出て体も温まる。冬の魚は脂がのって、ここにおいしくなる。旬の魚を積極的に取り入れて、冬ならではの美味を堪能しませんか。



昭和22年開業。岩神町の老舗「養田鮮魚店」。上質な魚が豊富に揃い、素材の良さ、新鮮さにこだわりを持つ「養田鮮魚店」は、ご家庭の奥様から料理店のご主人たちまで、幅広く愛されている鮮魚店です。

店頭に並ぶ天然の魚たちは、本来の姿のまま並べられているものばかり。鮮度と素材の良さに自信のある当店では、注文を受けてから調理をするのを基本としています。それは「色々な魚をその姿のまま見ていただいて、名前と本体とその味を覚えて頂きたい」という養田オーナーの思いから。新鮮なおいしさ、鮮度の識別、季節ごとの旬の味を知って、もっと食卓に魚を彩ってもらいたいという熱い思いで、毎日の仕入れにも安心・安全を心掛けているそうです。



ちなみに、美味しい鮮魚の見分け方。「目がきらきらして、おなかにハリがあるものを選ぶ。鮮度が悪いと目が落ち込んでいるので注意」。刺身・焼物・煮物又は蒸物など、素材を生かした料理にそれぞれの魚に合った調理法を選べば経済的で、おいしく旬の魚を味わえます。店一番の売れ筋は、程よく脂がのった上品な味「マグロの中トロ(一人前・840円)」。



さあ、旬の魚、見分け方が分かったら、さっそく魚を買いに行こう。

