

「越前がれい」の基本情報

1. 「越前がれい」とは・・・

福井県で水揚げされるアカガレイを、水揚げ量が多い越前町の地名にちなんで「越前がれい」と呼んでいます。

赤褐色の体に大きな口が特徴ですが、鮮度が落ちると赤褐色は消えていきます。ぬめりのある体表が新鮮な証で、引き締まった身の中にギュッとおいしさが詰まっています。

水深 200m～300m、水温 5℃以下の海底に生息しており、鮮度を保ったまま流通させることが非常に難しい魚です。

旬の時期は 10 月～2 月とされています。色々な食べ方がある中で、特においしいのは何ととっても「刺身」。

白く透き通った刺身は、食感が良く甘みがあり肉厚で味も濃厚で、ヒラメ以上の味覚とも言われています。



2. 新発見！「越前がれい」の美味しさを保つ、その理由とは・・・

「越前がれい」の鮮度を保つ理由、それは「活締め」・「神経抜き」等、鮮度管理を徹底した、漁業者の努力の賜物です。現在では漁業者自らが「活締め」・「神経抜き」を学び、実際に行うことで鮮度維持を実現しました。

また、自慢の魚である「越前がれい」の生息環境を保持するため、禁漁期間中には海底の堆積物をかき混ぜ、魚の餌となるプランクトンの繁殖を促す「海底耕耘」を実施しています。

3. 試食会について

試食会当日は、活締め・神経抜きをおこなった「越前がれい」の、抜群の鮮度をご堪能いただけるよう、日本料理・橘（ユアーズホテルフクイ内）鳥山恵輔料理長の監修により、刺身や寿司をはじめ様々な料理をご用意いたします。これまでにはない「越前がれい」の魅力を感じとっていただければ幸いです。

