

8月の旬のおススメ食材

九州 天草産 新子:こはだ



コノシロの幼魚 4cm~5cmがしんこ 7cm~10cmはこはだ

たった4cmの高級魚 1年の内ごく限られたこの夏の時期にのみ出回る出世魚

お寿司屋さんで旬を味わいましょう

kg2000~4000円

兵庫県 丹波篠山産 デカンショ豆



デカンショとは伝統的な民謡

デカンショ豆の旬は7月~8月末

濃厚な甘みと旨味 芳醇な香り

無水で焼くか炭火焼きがおススメ!

日本農業遺産認定 丹波黒豆大豆栽培の技術を継承する生産者が栽培

300g 300円~

岐阜県産 暴れ鮎



鮎の友釣り釣れる鮎 暴れ鮎 脂のりも良く塩焼き、田楽、刺身何でも美味しいです

kg12000~

鳥取県 賀露の白いか



鳥取のいか漁は初夏から晩秋 8月が最盛期で旬です! 刺身で食べればねっとりとした食感と甘味、加熱しても柔らかく美味しく召し上がれます

岩手・宮城の夏が旬のカレイ3兄弟

石カレイ

マコカレイ

星カレイ

石カレイ 夏が旬でお刺身はなかなか美味しいマコカレイ 旬は夏 活けメにして刺身で食べればヒラメを上回るとも言われる高級魚 コリコリした食感で甘味も強い

星カレイ 旬は夏 超高級魚 海のダイヤモンドとも呼ばれる 甘味、旨味、食感どれをとっても最高級 一度食べたら忘れられません。

石カレイ kg2000~3000 マコカレイ kg5000~8000 星カレイ kg8000~12000

東京湾の釣りズズギ

横浜 山下公園付近からの釣り船に乗って楽しめる 夏の風物詩 東京湾のシーバス(ズズギ)は全国的にも有名で特に今の時期は脂のりも良く大変美味しい魚です、ムニエルやソテーがおススメです

相模湾 夏のマダコ

東京湾は蛸も有名 愛知の日間賀島ブランドには勝てませんが、肉質もよく美味しいです 私も偶に釣りますが、ぶつ切りして炊き込みご飯にすると柔らかくて秀逸です そうそう、蛸の滑り取りは塩より小麦粉がいいですよ どうしても吸盤に塩が残ってしまうので、

バイヤー伊藤の今月のおススメ飲食店



岐阜県 関市 鰻しげ吉

これほど迄に美味しい鰻は他にはない岐阜県関市の鰻しげ吉は所謂関西焼き蒸す事はせず、丁寧に炭火でじっくり焼き上げた肉厚の鰻は外はバリッパリッ!中はびっくりするくらいふわふわです 関東の名店も幾つか訪問しましたが、高いばかりで美味しくない あくまで個人の感想ですが、..最強です - 平日、週末に限らずいつ訪問しても満席、必ず並ばれます。予約はされましたか? 必ず聞かれますよ 予約なしでは100%食べられません

次号9月号は日本の秋の味覚 特に果物の味覚を沢山お届けします!

山梨県 丹沢農園ネクタリン



日本にネクタリンをもたらした"名人"果皮が薄くて柔らかいネクタリンは皮ごと食べれば芳醇な香りと甘味と酸味の大洪水 とにかくジューシー、とにかく美味しい!

1個150円~250円

千葉県 勝浦 日戻り鰹



勝浦の引き鰹は引き鰹漁法で1尾ずつ丁寧に釣り上げられ、その日のうちに水揚げされるため、鮮度抜群で美味しいです

時価

高知県 土佐生野菜 いごっそう茄子



高知県の西部、四万十市西土佐の江川崎地域で作られている水洗いしてそのまま食べられる美味しい茄子

1本50~100円

高知県 水田農園 土佐翡翠かぼちゃ



かぼちゃと言うより、太目のズッキーニ 輪切りにしてBBQにすれば水みずしくて夏野菜!って感じです

1本300円~