

龍飛岬マツカワ

(標準和名 マツカワガレイ)

◇マツカワガレイとは？

日本では茨城県以北の太平洋側、日本海北部に分布し、水深200メートル以浅の砂泥底に生息。漁獲量は極端に少なく「幻の魚」とも呼ばれています。

身が厚く、程よく脂も乗った美味しい魚で、刺身やお寿司で食べると最高の味わいです。非常に高価な魚で日本料理店、寿司店等で利用されており、スーパーや魚屋に並ぶことはごく稀です。

体高が高い

口はやや大きい

1年～1年半かけて
35cm～45cm
700g～1kgで出荷

青函トンネルからしみ出る清浄な海洋深層水を汲み上げて養殖しています。年間を通して、水温・水質が安定しているため、健康的で成長が良く、身の厚いマツカワが育てられています。普段は市場流通しておらず、青森市内の居酒屋等で刺身用高級食材として利用されています。

美味しい食へ方



〈お刺身〉

マツカワの旨味、歯ごたえが一番感じられる食べ方です。冷蔵庫で1日～2日熟成させてから食べるとさらに旨味が増します。

〈昆布〉

カレイ類の中では珍しく日持ちのする魚ですのでおすすめです。

〈その他〉

高価なため、刺身で食べがちですが、煮付けや唐揚げ、ムニエル、フライなどでも美味しい魚です。



鱗は硬くざらついており、松の木の表面に似ていることが名前の由来とも

