

丹後のお魚

【カネマスの一刻干し】は

地元で獲れる魚のみ仕入れて作っています。

宮津の魚は、由良川から流れ出る上質なプランクトンなど

海、山からの豊富な餌を食べています。

そして穏やかな湾の中で、ゆっくりと育つ。

だから、脂がのっついておいしいのです。

ここでは【カネマスの一刻干し】としてお届けする

おもなお魚をご紹介します。



あじ

丹後の干物の王様。
脂ののった時期の肉厚な身と
旨みはなんともいえません。



かます

白身でやわらかく、淡泊。
さっぱりとした旨みです。



いか

さっと軽くあぶるだけ。
身はやわらかく、
中のみそがおいしい。
白いか・伸子いか・
するめいか・秋いか等
季節によって楽しめます。



めっき

アジ科の一種。
地味な見た目ですが、干物に
すると美味。旬には脂がのっ
ておいしい。



まるはぎ

しっかりとした白身で、淡白。
甘みのある、あっさりした味です。
ゆずぼん酢などをつけて。



連子鯛

見た目の美しさはもちろん、
旬の時期には脂がのって
身も厚くぷりぷりとした
食感が楽しめます。



小鯛

身も厚く、鯛ならではの
ぷりぷりとした食感。



ぐじ(甘鯛)

若狭湾で獲れた甘鯛を”ぐじ”と
よび、一本釣りで獲っています。
白い身は柔らかく、甘みがあり
焼くとぷっくらとして非常に
おいしい。