

# 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

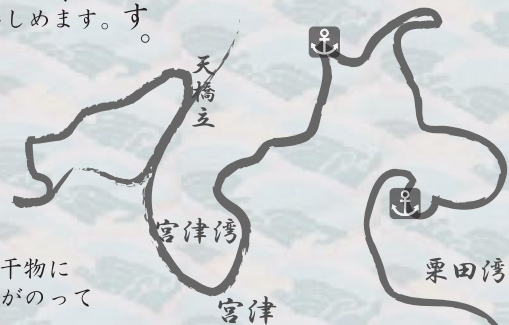
海、山からの豊富な餌を食べています。

そして穏やかな湾の中で、ゆっくりと育つ。

だから、脂がのっけて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。



由良川

## 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  
焼くとふっくらとして非常に  
おいしい。

