

富山の冬の味

魚津寒ハギ 如月王



魚津おさかなブランド化事業

農林水産省農林水産物・食品地域ブランド化支援事業(地域戦略)採択

富山の冬、県内の50%が魚津港で水揚げされるウマツラハギを魚津市民の皆様においしく食べていただけるよう魚津の漁協・仲買・行政が協力し魚津おさかなブランド化事業推進委員会を設立。魚津市内の飲食店などをはじめとする協力参加を得ておいしい「魚津寒ハギ如月王」をご提供いたします。

「魚津寒ハギ如月王」

(ウオツカンハギキサラギオウ)

魚津港で水揚げされるウマツラハギを魚津寒ハギとし、25センチ以上のもので氷冷、活け、脱血処理をし、鮮度保持をしたプレミアムなものを「魚津寒ハギ如月王」とします。

最新情報はこちらから

魚津おさかなブランド化事業
http://www.jf-uozu.or.jp/uob/
携帯用サイト
http://www.jf-uozu.or.jp/uob/m

お問い合わせ先
魚津漁業協同組合
電話:0765-24-0068
住所:〒937-0000 魚津市漁港定坊副



魚津寒ハギ如月王を食べに行こう!

魚津水族館連携展示



魚津水族館の協力によりブランド化事業を進めております。

魚津水族館
富山県魚津市三ヶ1390
電話0765-24-4100

魚津寒ハギ如月王をはじめとする冬の魚津のお魚にあうお酒セレクション

「吟生蜃気楼の見える街白冬」(左)
「北洋無濾過生原酒」(右)

協力:本江酒造株式会社
電話:0765-22-0134



協力参加店オリジナルメニュー紹介



魚津寒ハギ如月王
寿司キモノねざめしらい
骨なます
しゃぶしゃぶキモノ付

寿司割烹万両
住所:魚津市釈迦堂1-15-2
電話:0765-24-7796



魚津寒ハギ如月王
ズッパ・ディ・ベツシェ

ルチアーノ
住所:魚津市釈迦堂1-2-17
電話:0765-22-7035



魚津寒ハギ如月王
香煮

中国料理天華菜家
住所:魚津市新宿6-13
電話:0765-22-0563

協力参加店 ※鮮度商品ですので入荷・お料理等についてはご来店の前にご確認ください。

- 和食…… 海の駅蜃気楼幻魚房 0765-24-4301 魚津市村木定坊割2500-2
 - 魚津群ねんじり亭 0765-24-6651 魚津市釈迦堂1-16-1
 - 和食処えん 0765-23-0766 魚津市釈迦堂1-13-3
 - 浜多屋魚津駅前店 0765-23-5775 魚津市釈迦堂1-15-8
 - 喜楽 0765-22-0715 魚津市火の宮町15-2
 - 万両 0765-24-7796 魚津市釈迦堂1-15-2
 - 三玄 0765-24-9411 魚津市駅前新町2-15
 - わび助 0765-22-8433 魚津市新金屋2-10-13
 - 増重 0765-24-1286 魚津市駅前新町9-25
 - 炉ばた山海 0765-24-5345 魚津市文化町2-20
 - 居酒屋源助 0765-24-7957 魚津市駅前新町10-1
 - 三三五 0765-24-5262 魚津市釈迦堂1-14-17
 - 満更 0765-24-2626 魚津市上村木1-8-1森内ビル
 - 寿司…… 太助鮓 0765-24-7357 魚津市駅前新町1101
 - 寿司栄 0765-22-5839 魚津市文化町6-4
 - 洋食…… ルチアーノ 0765-22-7035 魚津市釈迦堂1-2-17
 - 中華…… 中国料理天華菜家 0765-22-0563 魚津市新宿6-13
 - ラーメン…… 麺道いとう 魚津市駅前新町6-9 (サンプラザ海側)
 - 麺類…… ホテルニューオータニ高岡 有磯海SA 0765-22-3356 北陸自動車道下り有磯海SA
 - 旅館…… 仁右衛門家 0765-33-9222 魚津市北山702
 - 製造加工… 石川製麺 0765-24-5511 魚津市大海寺野621
 - 蒲鉾…… 鮓蒲本舗河内屋 0765-24-1055 魚津市駅前新町9-12
- このほかにもたくさんのお店が参加しています。

協力参加店から「魚津寒ハギラーメン」登場



麺道いとう
住所:魚津市駅前新町6-9
(サンプラザ海側)

大漁祈願祭で題意いとうの「魚津寒ハギラーメン」が紹介されました。魚津寒ハギからとっただしとオリジナルのだしをあわせた特製スープ。魚津寒ハギのから揚げと梅がのっています。味は醤油・しょうゆ・味噌の3種類です。

家庭で楽しむ魚津の浜の味

協力:魚津漁業協同組合女性部の皆様

お刺身



[材料]
魚津寒ハギ如月王……大1尾
大根……適量

[作り方]
1. 魚津寒ハギは皮をむき、頭、肝を取る。
2. 薄皮を下にして刺身を切っていく。薄皮から外す。
3. 器に千切りにした大根を引いて刺身を盛り付ける。

茶碗蒸し



[材料]
魚津寒ハギ如月王……2尾
たまご……4個
出し汁……たまごの2倍量
具材……適量(にんじん、きぬさや、きのこ、三ツ葉などお好みのもの)

[作り方]
1. 具材には下味をつけ魚津寒ハギはひと口大に切る。
2. たまごとしし汁を合わせる。※必ず裏ごしする。
3. たまご液をそいで、中火で10~15分蒸す。
4. 上につゆが出てきたらできあがり。

黄金焼き



[材料]
魚津寒ハギ如月王…2尾
卵黄…1個分
マヨネーズ…大さじ1~1と1/2
アーモンドの粉(製菓用)…大さじ2
米酢…少々
塩、こしょう…少々
バターかマーガリン…少々※なくてもよい

[作り方]
1. 魚津寒ハギは3枚におろし、中骨をとる。
2. 軽く塩、こしょうをして5分ほどおき、水分をふき取る。
3. 卵黄、マヨネーズ、アーモンドの粉、米酢をまぜてタレを作る。
※魚の数に合わせて準備する
4. バター(あれば)をぬったアルミホイルに魚津寒ハギを皮目を上にして並べ6~8分焼く。
※切り身の大小で時間を調節する。
5. 魚津寒ハギが反り返ってきたらタレをかけて軽く色づくまで1~2分焼く。