



魚庭あこう

大阪湾の幻の高級魚

なにわ

あこう(キジハタ)は、大阪では「冬のふぐ、夏のあこう」と、ふぐと並び称される夏の高級魚です。身は、ほんのりと美しい桜色をしており、上品な中にもしっかりとした味わいの旨みの特徴です。
特に大型のものは、あこう本来の旨みが味わえることから、「魚庭(なにわ)あこう」と銘打ち、大阪の新たな名産魚として皆様にお届けします。

絶品の味わい
是非、
ご賞味
下さい!

「魚庭あこう」の基準
①全長35cmかつ重さ600g以上のもの ②傷のないもの、腐っていないもの ③漁業者が出荷するときに活魚であるもの

体験フェア開催

夏に最も美味しい時期を迎える「魚庭あこう」を期間限定で楽しめます。

大阪湾の幻の高級魚「魚庭あこう」体験フェア2019

◎開催期間 / 2019年7月17日(水)～7月31日(水) [大阪府漁連 魚庭あこう](#) [検索](#)

主催 / 大阪産魚介類ブランド化研究会 (大阪府、大阪府漁業協同組合連合会、地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所)
協力 / 特定非営利活動法人 浪速魚業の会

★実施店一覧 / 西心齋橋 ゆうの(心齋橋)、法善寺 浅草(なんば)、弧柳《こりゅう》(北新地)、味菜《あじさい》(北新地)、山海料理 仁志乃《にしの》(堺)

※全て予約が必要です。必ず事前にご予約をお願いします。※画像は昨年度の献立又はイメージです。

詳細はこちら / 大阪府漁連 魚庭あこう <http://www.osakagyoren.or.jp/osakamon/naniwaakou.html>

