

静岡県最南端の岬 御前崎

クエ



冬季限定!
(11月~3月)

御前崎クエは、
『組合員証』と『のぼり旗』のあるお店で

御前崎クエ料理組合加盟店は、
裏面をご参照下さい。



刺身にむてふ

鍋にむてなぶ



【御前崎クエ】

御前崎市内の「静岡県温水利用
研究センター」では、卵からクエの
稚魚を育てる『完全養殖』に成功。

同センターでは、小型で美味しい
生後2~3年の『御前崎クエ』を市内
各店へ提供。

御前崎に来た際には、高級魚といわ
れる洗練された味わいと、完全養殖
による安定した品質をぜひ一度ご賞味
いただきたい。

【淡白な白身の高級食材】

透明感のある白身で、しっかりして硬い。これをフグのように
薄造りにすると、食感の良さに加えしっかりとした旨味が感じられる。

刺身は最上のもののひとつであるが、もっともうまいのが鍋。
クエの旨味が出た出汁までご堪能いただきたい。

