

静岡県最南端の岬

御前崎クエ



冬季
限定

11月~3月

まぼろしの高級魚 御前崎市の最新技術が産んだ 旬の食材

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』に成功しました。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』を市内各店へ提供しています。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ください。



刺身・鍋料理などで賞味される非常に高価な魚で、「クエ食ったら他の魚食えん」とまで言われることもあります。透明感のある白身で、しっかりして硬く、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ます。刺身は最上のもののひとつですが、もっとも美味しいのが鍋です。クエの旨味が出た出汁までご堪能いただけます。

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。



御前崎ブランドに 認定されました!!

御前崎
ブランド
とは

御前崎市の豊かな自然、独自の資源および伝統的な加工技術などを活かした魅力ある産品などを認定し、「御前崎ブランド」として発信しています。御前崎市全体のイメージを高めるとともに産品の普及向上を図り、地域経済の活性化と、御前崎市のさらなる発展を目的としています。