

魚三昧

豊富な知識と経験のある「魚のプロ」に、魚のうんちくとおいしく食べられるレストランを紹介してもらいます。

We are pleased to present this new section, in which we will showcase various premium seafood in Melbourne's top restaurants.

真鯛の岩塩締め ゆず果汁添え Snapper on Himalayan Rock Salt with Yuzu sauce

花菱 Hanabishi Japanese Restaurant
187 King St. Melbourne T: 03 9670 1167

白く透き通った真鯛の刺身を豪勢にヒマラヤ産岩塩の上にのせる。身から余分な水分が抜け、更に鯛の旨みを出し、さっぱりとゆず果汁だけでいただく。美しさに感無量、食べてまた感動させられる贅沢な一品。

The highest quality Sashimi grade Snapper with its beautiful clear fresh flesh is served on Himalayan rock Salt. The salt reduces excess juices from the flesh, providing further enhancement and definition that, combined with the Yuzu sauce, culminates in an extraordinary experience. Prepared by a master.



今月のSAKANA 鯛 Snapper



姿、身の美しさ、そして縁起の良い魚とされ、お祝いの席で必需品の鯛。500g～10kgまでのサイズがあります。そのうち刺身用として流通するのは1～2kgほどのものです。それ以上の大きさだと、味の淡白さが目立ってきます。

メルボルン近海でも鯛は獲れますが、オセアニアシーフーズでは、ニュージーランドの延縄漁で獲れる真鯛を扱っています。理由としては、他とは比べものにならないほど、極めて高品質な1～2kg前後の最も刺身に適しているものが手に入るからです。そして一番の決め手は、漁獲後に『活き締め』が行われているからです。『活き締め』は日本の技術で、英語でも“Iki Jime”と言われ、鮮度を保ち、味を向上させるための手法

です。この方法は魚により異なり、真鯛の場合、目の後ろにある急所に手釘を打ち込み気絶させた後、延髄や尾の付け根に切れ目を入れ、血抜きをします。そのため、鮮度が落ちず、魚の身に含まれる旨みを作り出すATPという成分が消費されるのを防ぎ、また血液を抜くことで微生物の繁殖を抑制することができます。

『活き締め』、低温冷蔵後の真鯛の旨みのピークは24時間後といわれ、その後は臓器から腐敗が始まります。

A most famous fish, the Snapper. Prized in Japan for its beauty of appearance and flesh, Snapper is also important for celebrations, being considered a token of good fortune. Snapper comes in sizes varying from 500 grams to 10 kilograms. For Sushi the 1-2kg size are ideal as bigger Snapper tends to be too dry with inferior texture and taste.

Whilst Snapper can be caught off local shores, New Zealand Snapper is of significantly higher quality, and it is this high grade Snapper that is sourced by Oceania Seafoods. We also only source “Iki Jime” Snapper. “Iki Jime” is a process of paralysing and bleeding the fish to maximise its quality and taste. The process of “Iki Jime” differs from species to species. In the case of Snapper, its brain is spiked, (typically on the right side) to ensure instant death. Otherwise it may flap around and cause internal damage. Then incisions are made at key points to allow the blood to flow out. This is to keep the flesh free from blood as well as controlling the propagation of microbes.

The peak taste of Snapper is widely considered to be at about 24 hours after the “Iki Jime” process, given that it is stored at ice temperature. After this point, quality will decline.



OCEANIA SEAFOODS PTY. LTD.
SEAFOOD WHOLESALERS
www.oceaniaseafoods.com.au

創業30年。国内シーフード業界では際立った高い品質を提供している最大規模の生鮮魚、冷凍卸売業者。

Founded 30 years. Oceania Seafoods is one of the country's largest and most reputable providers of high quality fresh and frozen seafood.