

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.

今月のSAKANA 伊勢海老 - Crayfish



Crayfish(伊勢海老)は、日本では古代から現代に至るまで、儀式や祝いの場、正月等の年中行事に欠かせないものとなっています。近年、オーストラリアでも同様に、クリスマス等の行事に欠かせない高級食材のひとつとして有名になってきています。色は濃い赤の物からベージュの物まであり、大きさは、400g前後のものから、2kgを越える物まであります。ゆっくりと前に歩きますが、泳ぐ時は尾を使い、後ろ向きに素早く進みます。寿命は20~30年です。

オーストラリアクのレイフィッシュは、Southern Rock Lobsterとして知られ、他の国の物とは違い、小さいハサミを持っているのが特徴。

鉄板焼き 伊勢海老ディナーコース Teppanyaki Crayfish Dinner

Teppanyaki-inn 182 Collins St. Melbourne Tel: 03-9650-9431

オーストラリア初の鉄板焼き専門の老舗。創業36年、新鮮なCrayfishを、大胆ながらも繊細に、熟練の職人技によって調理。ゴマダレと醤油の2種類のシンプルなタレをつけ、素材の味を豪勢に楽しめる一品。

Highly reputable, the first Teppanyaki restaurant in Australia. Established 36 years ago, the Crayfish here is cooked masterfully by the ultimate professionals and exquisitely presented. Served with Sesame Seed and Soy sauce to truly bring out the rich flavours of the Crayfish. An un-missable experience.



鮮度は、やはり活きのものがベスト。その為には、水槽の大きさ、水温、水中の塩分、酸素量等の保存環境が大事です。市販の物は、茹でられた物が殆ど。また、お祝い事に使われる点から、形が非常に大事な見極めのポイントになります。触覚や足がなくなると値段が下がる事もあります。

オセアニアシーフーズでは特殊な水槽を用い、刺身でも食べられる活きの良いCrayfishをメルボルンの高級レストランに卸しています。

Crayfish or IseEbi in Japanese, has been essential to functions, celebrations and important traditional events such as New Year's day since ancient times in Japan. In Australia, Crayfish has become increasingly popular in recent years, especially during Christmas. With colours ranging from Dark red to Sandy Beige, Crayfish can range between 400grams to 2kg plus. Crayfish walk forwards slowly, but can move backwards quite rapidly by swimming with their tails. They can live from 20 to 30 years.

Australian Crayfish, also known as Southern Rock Lobster, look different from Lobsters from other parts of the world in that they don't carry large claws.

The main key freshness indicator is that they are alive. However you will find that many retailers will only carry cooked Crayfish for convenience as maintaining a Live Crayfish tanks can be tricky; Space, water temperature, salinity and oxygen levels etc. Furthermore, the lack of broken or missing legs or antenna are considered aesthetic quality indicators. Oceania Seafoods provides live, Sashimi-grade Crayfish, kept in special Crayfish tanks for the high class restaurants of Melbourne.



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.