

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 バラマンディ Barramundi



オーストラリアを代表する魚バラマンディ。体長は約2mを超えるものもあります。口が大きく肉食なので下顎が上顎よりも前に出ており、夜行性です。インド太平洋の熱帯域に分布し、オーストラリアではケアンズを中心とした北部地方に生息。また、海水に対して適応性があり、沿岸の浅海から河川まで生活が可能で。

Barramundiの名は、アボリジニの言葉「大きな鱗」に由来し、直径5cmを超える大きく硬い鱗を持ちます。また、生態は未知な部分が多く全体的には古代魚を彷彿させます。白身の魚で、味は癖がなく、塩・こしょうだけでもおいしくいただくことができます。肉厚で肉汁がこぼれ出てくる程ジューシーなのが特徴。中華、タイ、フレンチそし

Grilled Barramundi with Herbs バラマンディの香草姿焼き

China Bar Signature Asian Buffet 222 Exhibition St. Melbourne
380 Burwood HWY Burwood East

海鮮アジア料理ビュッフェで人気のChina BarがCity店をオープン。ここでは、バラマンディをハーブ、玉ねぎ、そしてレモンで香りを付け、じっくりと焼き上げています。臭みがなく、ジューシーで繊細な味が特徴。

At the new flagship of China Bars extremely popular and successful Signature Asian Buffet franchise located on Exhibition Street, one can experience their exquisite Grilled Barramundi with Herbs. Dressed with a mouth watering combination of herbs, onion and lemon, perfectly suiting the delicate and juicy taste of the world famous Barramundi.



て日本食で、焼いたり揚げたり蒸したりして使われます。身が大きいことから、切り分けた際の見栄えが良いことも、数多く調理されるゆえんです。

また、Baby Barramundiという700g前後のものもあります。これは1匹そのまま調理されることが多く、手軽に食べることが可能です。

市場では切り身で売られていることが殆ど。その中で色が白く輝いているものを選ぶと良いでしょう。また、輸入冷凍バラマンディが「生」として多く売られているので見分けて下さい。

One of Australia's most popular fish, the Barramundi. Growing up to 2 metres long, this nocturnal fish is characterised by a large mouth with a longer under jaw due to its carnivorous nature. They are known to fisherman as giving up a bit of a fight when being caught. Their natural habitat is the tropical areas in the Northern part of Australia around Cairns and the Indian Pacific Ocean. Very adaptable, they are able to live in both coast and river.

The word "Barramundi" means "Big scale" in the Aboriginal language, and indeed, their scales are quite large comparatively speaking. The white flesh of the Barramundi is quite tasty and therefore it is often cooked with salt and pepper only. The meat is quite thick and noticeably juicy (Juices may run out of the flesh when chewing). Immensely popular with Chinese, Thai and French restaurants in Australia who serve the fish largely in pan fry, steam or deep fry formats.

Baby Barramundi, that is Barramundi around the 700g mark are also widely popular. Such is often cooked whole. As a lot of the Barramundi you will see in the markets will be fillets as compared to whole, key indicators of quality/freshness will be translucence and glossiness of the flesh. A lot of imported frozen Barramundi is also defrosted and sold as fresh Australian Barramundi, so buyer beware.



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.