

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.

握り鮓 Nigiri Sushi

Kenzan Japanese Restaurant
45 Collins Street Melbourne Tel: 03-9654-8933

KGWを、洗練された2種類の寿司で表現。ライムジュースと塩でさっぱりと。シソで挟み、ごまをのせて風味と香りを。上品な魚の旨みと2種類の味が未体験のハーモニーで魅了してくれます。

At Melbourne's critically acclaimed Kenzan, you will find an extraordinary serving of King George Whiting. Using the finest fish, Lime juice and salt is deftly added to enhance its refreshing taste. Shiso leaf and Sesame is also utilised, culminating in an aromatic taste sensation. An experience not to be missed.



今月のSAKANA King George Whiting (キスコ)



豪州を代表する魚、キングジョージホワイティング(KGW)。当地では最高級魚のひとつとして際立つ存在です。日本では漁獲できないので、日本人には馴染みが薄い魚ですが、フィッシュ&チップス店から高級日本食レストランまでよく使われています。

KGWはキスコで、最大体長約70cm、体重4kgにも及びます。名前の由来は最初に捕れた西オーストラリア州King George Soundという入り江の名前や、イギリス人探検家George Vancouverから来ています。

日本や豪州で見かけるキスはSilver Whitingと呼ばれ、小柄なので刺身向きではなく、開きにして天ぷらにすることが多いです。ですが、KGWは身も厚く、キスと同じよ

うに身がさっぱりとしているので、新鮮な物は天ぷらより寿司や刺身として使われることが多いです。

1年中漁獲できる魚ですが、シーズンは3月から8月にかけての秋冬。オーストラリア南海岸で獲れ、ビクトリア州ではポートフィリップ湾内でも漁獲されています。

良いKGWは胴回りが太く背中が張っていて、輝いています。切り身では、何ととってもその透き通った美しい白身であることが必須です。

One of Australia's most renowned fish species; the King George Whiting. Highly popular with up market restaurants of all cuisines from Fish and Chips shop to Japanese restaurant. However it is significantly less known in Japan, largely due to unavailability.

The King George Whiting is a smelt-whiting species, otherwise known as Sillaginidae. It can grow to a maximum length of 70cm and weigh up to 4kg. The name is derived from the "King George Sound" in Western Australia where it was first caught.

King George Whiting is not to be confused with the Silver Whiting, a smaller inexpensive fish which is not suitable for Sashimi (although great as Tempura). In contrast the King George Whiting, with its light, elegant flavour, beautiful and thick flesh is ideal for Sashimi.

Good catches can be taken throughout the year, with March through to August yielding the greatest yields. It is a coastal marine fish found around Australia's southern coast, including Port Phillip Bay in Victoria.

Key freshness/quality indicators include; thickness and firmness of the body, a shimmering colour to its skin, and an almost translucently clean flesh.



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.