

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.

マチ・ロール Machi Roll

Machi Japanese Restaurant & Bar
14 Inkerman Street St. Kilda T: 03 9534 5000

Moreton bay bugにはマヨネーズと西京味噌を併せ、そして寿司ロールには食感を楽しむきゅうりを併せている。色鮮やかで、見事な食材のハーモニーを感じることができ、他にはない、ここでしか食べられない一品。

Using high grade Moreton bay bugs mixed with mayo and Saikyo Miso. Cucumber is added in the Sushi roll to add extra“crunch”. Lots of beautiful, colourful ingredients create this perfectly harmonious culinary sensation. Only here at Machi Restaurant can you experience this dish!



今月のSAKANA ウチワエビ MORETON BAY BUG



オーストラリアのシーフードでは欠かせない食材のひとつ、Moreton Bay Bug。特徴的な平たい体を持っています。クィーンズランド州ブリスベンとモートンアイランドの間に広がるモートン湾を中心に獲れることから、その名の由来が来ています。身は甘みと旨みがあり、新鮮なものは白く半透明です。

日本では団扇海老(ウチワエビ)と言い、団扇の形に似た体格を持ち、体長20cm前後。南の暖かい浅瀬に生息しています。珍重され、その分値が高いのが特徴です。オーストラリアでは比較的安易に入手することができます。

鮮度は、もちろん生きている物がベストです。刺身で食べることができ、プリプリの

食感と甘みが強く、絶品。ただ、メルボルン周辺で“活き”を仕入れることは極めて稀です。

マーケットで売られているものは、冷凍物を解凍した物があるので、生食には適していません。ただ、多く出回っているのは漁獲後、すぐに冷凍か、ポイルするので、鮮度の良い間に加工してあります。茹でてそのまま食べても良く、しっかりと出汁が出るので、お吸い物やお味噌汁には最高の品でもあります。

An important part of Australia's seafood offerings is the Moreton Bay Bug. It is highly distinctive in appearance, looking like a flattened prawn more than anything else. Its name is derived from its main areas of capture, Moreton Bay, located between Brisbane and Moreton Island in Queensland. The meat is prized for its sweetness. When fresh the colour of the flesh is translucent, which becomes white as it is cooked.

In Japan, a similar species to the Moreton Bay Bug is available and is known as the Uchiwa Ebi and is generally 20-30cm long. Uchiwa means fan in Japanese and alludes to the shape of the bug. Ebi means “prawn”. In Japan this bug is both rare and expensive, inhabiting the waters of the Southern Sea. However in Australia, bugs are more plentiful and significantly cheaper

Ideally, the key freshness attribute for bugs would be that they are still alive. Such bugs can even be served as sashimi. However live bugs are not always available, and frozen bugs do keep well.

One should exercise caution in serving bugs raw (i.e. sashimi) for certain vendors may defrost frozen bugs and sell them as fresh. Bugs can be prepared in a variety of ways- some of the best ways include; grilling, steaming, poaching or barbecuing. It can also be superb in soups due to the flavour that can be drawn from the stock.



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.