

Seasonal Japan Fish Guide

日本鮮魚

福岡・築地

秋



Fall

Seasonal Japan Fish Guide

秋の魚 Fall Japan Fish



Aji アジ(天然) - Horse Mackerel (Wild)
Sushi/Sashimi/Grilled
Size: around 0.8 lb

Horse mackerel is an indispensable “Hikarimono” fish as a sushi ingredient. They are caught by fisherman’s pole and line, one-by-one. The Japanese fisherman treats the fish carefully to keep the best quality and freshness.



言わずと知れた光物に欠かせない魚です。漁師さんが一尾ずつ丁寧に処理した天然釣りアジを最高の鮮度に保ったままお届けします。



Anago アナゴ - Conger Eel
Boiled/Grilled/Tempura
Size: around 0.6 lb

This fish is one of the basic sushi materials for the authentic Japanese sushi restaurant. Recently, imports from other countries have been increasing, but conger eel from Japan is still the finest quality for sushi.



日本人とは切っても切れない、誰もが知っている定番の魚です。最近では日本以外からの輸入ものが増えていますが、日本国産物の味をぜひお試しください。



Buri ブリ - Yellowtail
Sushi/Sashimi/Grilled/“Buri-Daikon”
Size: 18.0 ~ 20.0 lb

Recently, farm-raised Yellowtail is becoming more popular, but in winter season, wild caught Yellowtail is still special in the market. Please enjoy the real Buri taste of wild caught yellowtail. It has a rich fat content but has a light taste, too



近年は養殖ものが広く流通していますが、やはり冬の天然鰯は別格です。脂が乗っている割にあっさりとした旬のブリ本来の美味しさをご堪能ください。

秋の魚 Fall Japan Fish



Isaki イサキ - Japanese Grunt :
Sashimi/Grilled/Fry/Meuniere
Size: 0.6 lb and up

It becomes more delicious when roasted leaving some skin on. This enhances the tastiness of the white meat.

皮目を残し一寸炙ってみると白身の旨さが更に引き立ちます。



Iwashi マイワシ - Sardin
Sashimi/Grilled/Fry/Boiled
Size: around 0.3 lb

It is one of the most familiar fish for Japanese people. You will be surprised by the taste of very fresh sardines from the Japan fish market. Sashimi is especially delicious.



非常に身近な魚です。鮮度の良いマイワシを食べるとこんなに美味しいものだったんだと改めてビックリします。特に刺身にすると驚くほどおいしい魚です。



Kamasu カマス- Japanese Barracuda
Clear Soup/Sushi/Sashimi

In USA, this fish is not familiar, but it's very popular in Japanese Izakaya restaurants. It is good broiled with salt and doubly tasty as a dried fish.

It's a year-round fish but the best season is Fall.



アメリカではなじみの無いようですが、日本の居酒屋ではおなじみの魚です。焼き物でも美味しいですが、干物にすると更にその美味しさが引き出されます。通年と通して美味しい魚ですが、特に秋に美味しが増します。

秋の魚 Fall Japan Fish



Katsuo カツオ - English: **Bonito/Skip Jack**
Sashimi/Salt-grilled/Fry/Meuniere
Size: 4.0 lb ~10.0 lb

Skip jack produced in the sea near the coast of Japan is totally different from the usual skip jack. The great taste will make your customers satisfied.

Around Japan, Spring and Autumn are the best seasons for this fish.



近海ものの新鮮なカツオはいつものカツオとは別物とってください。抜群の舌触りがお客様の心を満足させます。春と秋が季節で春には「のぼり鰹」、秋には「戻り鰹」として知られています。



Kawahagi カワハギ - File fish
Sashimi/Hot-Pot
Size: around 1.0 lb

The taste of file fish is good year-round, but especially in Fall, the best season for this fish.

Sashimi with “Klmo-Shoyu” is supremely delicious. “Klmo-Shoyu” is mixed soy sauce with boiled liver of the fish.



通年を通して美味しい魚です。特に秋には白身の旨味ののった身に肝の取り合わせが最高の味わいになります。

肝をゆでてしょうゆに溶かし込んだ肝醤油を刺身に使うのも絶品です。



Kidai キダイ (レンコダイ)
Yellowback Seabream
Salt-grilled/Sashimi/Shimofuri/Meuniere
Size: around 1.0 lb

In the Japan fish market, when this fish is compared to Madai (sea-bream), the name value is lower but the taste is just as good. Roasting with some skin left on enhances the delicious taste.



知名度ではマダイに劣りますが、味は一級品。刺身に焼き物に絶品の味わいです。

また、皮目の旨さも抜群です。ぜひとも皮目も旨く使って調理してお召しあがりください。

秋の魚 Fall Japan Fish



Chidai チダイ - Crimson Sea bream
Salt-grilled/Sashimi/Sushi/Marinated
Size: around 1.0 lb

In the Japan fish market, this fish is known by the name of “Chidai”. The best seasons for this fish are Spring to Autumn. Customers will like “Kawa-Shimo-Tsukuri” (put boiled water on skin-on Sashimi).



市場ではチダイという名前でも知られています。皮目に湯をかけて皮霜造りにしても喜ばれます。少し大きめのサイズのもは焼き物などにしても美味しくいただけます。



Kinmedai 金目鯛 - Splendid alfonsino
Boiled/Sashimi/Sushi/Marinated
Size: 3.0 lb ~ 4.0 lb

This fish is served for celebrations in Japan. When it's boiled, the refined taste melts into the soup. Usually white meat fish has light fatty meat but this fish has rich tasty fatty meat. It's also very delicious for Sashimi.



祝い魚として珍重されてきた魚です。煮魚にすると上品な甘みのある脂が煮汁全体をからめるようにして溶け出します。身質は白身の割に濃厚な旨味を持っています。脂が身の中まで万遍なく含まれている刺身は上品な甘みがりとろ



Kohada コハダ - Gizzard Shad
Sashimi/ Salt-grilled/Fry/Meuniere
Size: 4.0 lb ~10.0 lb

Kohada-Gizzard shad is a typical “Hikarimono” fish of Edo-sushi style restaurants. It's a necessary sushi ingredient.

光ものといえばコハダ！
江戸前寿司の光ものを代表するなくてはならない寿司ネタで



秋の魚 Fall Japan Fish



Kurodai - クロダイ - Black porgy
Sushi/Sashimi/Broiled/Other
Size: around 2.0 lb

This fish has a mild but rich taste. It's a versatile white meat fish, suitable for all kinds of cooking methods. This fish is very easy to cook and the price is reasonable.



くせの無い白身はどんな料理にもあい、まさに白身魚のオールラウンダーです。
大変使いやすく値段もお手軽ですので重宝される魚です。



Masaba マサバ - Mackerel Shime-
Saba/Sashimi/Salt-grilled
Size: 1.5 ~ 2.5 lbs

Since a long time ago, this fish has been familiar in the lives of Japanese people. Originally it wasn't a high-end fish. However, recently, it is becoming a high-end fish through brand development in the market. We choose highest quality fish for shipping to the U.S market. Please enjoy tasty fresh Saba from Japan.



昔から日本人になじみの深い魚ですが、最近はブランドも出来て高級魚のようになってきました。鮮度が最高の状態で日本からお届けする新鮮な鯖をご賞味ください。



Sanma サンマ - Japanese Pike Mackerel
Sashimi/Boiled/Broiled/Fry
Size: 0.5LB ~ 1.0

Sanma is an indispensable fish for the Autumn dining table. This fish represents the Autumn season. Broiled with salt is the most popular recipe for this fish. Seasonal fresh Sanma has fatty meat. It's tasty for sushi and sashimi too.



秋の食卓には欠かすことのできない季節を代表する魚です。塩焼きが最もポピュラーですが、旬の新鮮なものの刺身はトロットした脂がのって寿司ネタとしても美味しく食べられます。

秋の魚 Fall Japan Fish



Masunosuke マスノスケ
- Wild King Salmon
Sushi/Sashimi/Salt-grilled/Other
Size: 7.0~10.0LB

From Hokkaido, Japan, “Masu-no-suke” is a representative fish of the salmon family. The texture and rich fat content provide a taste that is special to wild king salmon. When using for sushi/sashimi, it should be frozen before serving. Farm-raised salmon is a mainstream product in the salmon market, but we would like to introduce the unique rich taste of wild salmon.



北海道産の鮭といえばマスノスケ。口の中で溶け出すような脂の食感は天然キングサーモンならではの。寿司で使われる場合一定の期間一定の温度で凍らせてからお使いください。養殖サーモン全盛の時代ではありますが、アメリカ人の方々に天然魚の良さも知っていただきたく思います。



Sawara サワラ
- Japanese Spanish Mackerel
Sushi/Misozuke/Grilled
Size: around 2.0 lb ~ 5.0 lb

Sawara is the highest class fish in the west of Japan. Sashimi is wonderful and grilled fish is excellent. Please taste the wonderful seasonal fresh Sawara. It is amazingly delicious.



関西などでは、最上の部類に入る高級魚です。刺身も抜群に美味ですが、焼き物にしても抜群の味わいが出ます。本当に新鮮なサワラの味をぜひ知ってください。驚かれることと思います。



Tachiuo タチウオ - Beltfish
Sashimi/Broiled with Salt/Meuniere

This fish is good for any cooking style, but especially broiled with salt. Meuniere is also a good cooking style. Butter goes well with this fish. When you have very fresh, good quality beltfish, “Gingawa-tsukuri” style sashimi is excellent.



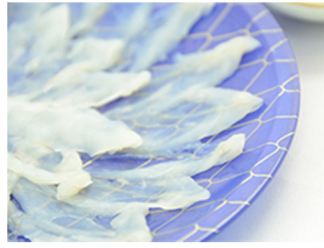
どんな料理にしても美味しい魚ですが、塩焼きが特にこのまれます。ムニエルにてもバターと愛称が大変よい魚なので美味しく召し上がられます。新鮮なものは皮の旨味を活かして「銀皮造り」のお刺身もいかがでしょうか。

秋の魚 Fall Japan Fish



Umazurahagi ウマズラハギ
- Black scraper Sashimi/Hot-pot
Size: around 1.0LB

The taste of this fish is good for year-around. Sashimi with “Kimo-Shoyu” is ultimately tasty. “Kimo-Shoyu” is mixed soy sauce with boiled liver of this fish.



通年を通して美味しい魚です。肝をゆでてしょうゆに溶かし込んだ肝醤油を刺身に使うと絶品です。



Usubahagi ウスバハギ
- Unicorn Leatherjacket
Sashimi/Hot-Pot/Boiled-fish/Meunière
Size: around 1.2 lb

This is a large fish of the “Kawahagi” family. Larger sized ones are over 20 inches in length. The market price is reasonable for its size. The plain, simple meat taste is suitable for cooking with oil. It’s a very good seafood ingredient for European style dishes.



大きさが50～60cmほどにもなる大型のカワハギです。大きさのワリに比較的価格も安く手頃な魚です。淡白な白身は油との相性も良く、洋食素材としても利用できます。

