



三重県 ×

株式会社 魚国総本社

uniserv



アイゴ フライ

美味しいアイゴのフライー!!
温かい海からの珍味は、カリッとした
黄金色の外側と風味豊かなしっとり
した中身。お魚好きの食事にぴったり

3/25 (火)

4/8 (火) 380円

アイゴってどんな魚？

温かい海に生息し、特有の旨味と風味が楽しめる美味しい魚として人気です。しかし、一方で主に藻類を食べる彼らの増加が磯焼け（海藻の減少）を引き起こし、海の生態系に影響を与えるため「海のやっかいもの」とも呼ばれることがあります

味は、タイやヒラメのような、あっさりとして上品な味わいを持っています。ただ、アイゴは藻類を主食とするため、独特の風味があり、それがまた魅力の一つです。ぜひ、一度味わってみてください！