



# 冬春の魚

1・2・3月

## ～旬の魚図鑑～

職人の目利きで取り寄せた地元熊本の旬の海の幸を当ファミリーで心ゆくまでお楽しみください。  
※入荷がない場合があります。各店舗までお問い合わせください。

### 活 鮫

あら《冬の魚の王者》  
を味わう  
・刺身・アラ肝  
・アラ鍋・カマ炭火焼  
・あらだき

高いけど、食べてみたい高級魚No.1のアラは、透明感のある白身で血合いが非常に美しく淡泊でいながら旨みがある「刺身」、肌ハリと潤いをもたらしてくれるコラーゲンたっぷり、頭部に濃厚な旨みがあり、身は適度にしまり、ほくほくして鍋として最上級の満足感のある味わいの「アラ鍋」。冬海の王様アラをぜひこの機会に一度ご賞味ください。



### 活 寒鰯

かんぶり  
を味わう  
・刺身・照り焼き  
・しゃぶしゃぶ  
・ブリ大根

春にかけての産卵のために脂が乗ったこの時期のブリのことを特に「寒ブリ」と呼んでいます。ブリは出世魚ですが、その呼び名は全国各地で異なります。口に入れると、ほのかに甘い脂の味覚が広がる「刺身」、何枚でもいけるあっさり「ブリしゃぶ」、大根との相性抜群の上品な味わいの「ブリ大根」など当ファミリーでは思う存分冬の御馳走「ブリ」をお楽しみいただけます。ブリは、くまもとと四季の魚（冬）に選定されています。



### 活 笠子

かさご  
を味わう  
・活き造り・煮付  
・唐揚  
・味噌汁

熊本では『ガラカブ』と呼ばれる地方によって色々な呼名が多い笠子（カサゴ）です。強面の外見とは裏腹に白身魚で、非常に上品な味わいなんです。煮付と相性バッチリですが、骨に味のある魚で味噌汁にすると濃厚な出汁が出て魚の旨みいっぱいの絶品味噌汁が出来上がります。ガラカブ（カサゴ）は、くまもとと四季の魚（冬）に選定されています。



### タイ 刺身・塩焼・煮付・酒蒸しなど

目出度い（めでたい）という語呂から縁起の良い高級食材としてお馴染みの「タイ」ですが、桜の花が咲き始めるこの時期、産卵を前にさっぱりとした上品な油が乗り旬を迎えたタイを「桜鯛」と呼び、他の季節のものと区別され珍重されています。くまもとと四季のさかな「春」に選定されています。



### コウイカ 刺身・バター焼・一夜干しなど

コウイカはイカのなかでも最もうまいものの一つと言われています。冬から初夏にかけてが肉厚で、軟らかく甘味旨みがあり、また熱を通してもあまり硬くならないのが特徴です。贅沢ですが、一夜干しは絶品!!ぜひ一度ご賞味ください。くまもとと四季のさかな「春」に選定されています。

### ハマグリ 塩焼・バター焼・酒蒸しなど

『日本書紀』にも記述があるほど、日本人にとって非常に古くから親しまれてきた食材です。現代でも元々の組合せ以外の貝殻とはぴったりかみ合わない事から、結婚式でハマグリの吸い物が出されることもあります。また、漁獲量激減のため国内産は高級品となっています。

# 朝獲れ鮮魚をその日にお届け!



1. 早朝4時、新鮮な魚を求めるために全国的にも名高い海の幸の宝庫「天草」の松島漁港へ到着。



2. 威勢のいい声が飛び交い、活気あふれるセリの風景。みんな活きのいい魚を手に入れるため真剣です。



3. 水揚げされたばかりの魚介がずらり。どれも新鮮!マンツーマンでの直接交渉でより美味しいものをお客様に!



4. 獲れたての鮮度をそのままに専用のイクス車へ!旬の幸が「えびすファミリー」へ運ばれその日のメニューでご提供!

「えびすファミリー」は、「おいしい本物の魚介類を皆様に食べていただきたい」という思いをもとに毎日専用のいけす車を魚市場に走らせ、その日に獲れたばかりの新鮮魚だけを買い付けしております。さらに天草の「セリ権」を持ち、専任の職人が自らセリに参加していただきます。徹底した素材へのこだわりです。こうしてその日に水揚げされたばかりの鮮魚がお店に並びます。

本物志向の  
えびすファミリー

「鮮魚へのこだわり」



## 毎日、天草直行便到着!!

私たちが『おもてなし』します。



<肥後の陣屋スタッフ>  
店舗情報P6



<写楽スタッフ>  
店舗情報P8



<魚河岸 番屋スタッフ>  
店舗情報P10