

「キス場のノド」

近年、全国区の高級魚として名高いノドグロですが、地元では古くから親しまれ、珍重されてきた魚です。

香美町で水揚げされるノドグロは山陰沖を主漁場としています。山陰沖には、地元漁師が「背」と呼ぶ岩礁に囲まれた「中洲」と呼ばれる砂地が広がっており、この場所は全国の漁場の中でも特に良質のノドグロが獲れるとされています。

この海域で漁獲されるノドグロは、魚の旨味に大きな影響を与える粗脂肪量が平均20%以上になると言われており、これはマグロのトロに匹敵する数字です。昔から大きなノドグロは脂が

乗って旨いとされ、特にキスの漁場で獲れたノドグロは明らかに脂が乗って旨かったことから、地元漁師から「キス場のノド」と呼ばれ重宝されてきました。



香住漁港、柴山港では4月の最盛期になるとたくさんのノドグロが水揚げされます。その日水揚げされた、とびきり新鮮なノドグロを食べられるのも香美町の魅力の一つです。



この旨さ！香美町のノドグロをおいて他になし。

うまいはここにあり。

忘れ得ぬ味と香美町で。

香美町では「アナタがこれまで出会ったことのない」
本当においしいノドグロとめぐりあえます！！



身はプリッとして、溢れる肉(魚)汁がたまらない！思わず無言で突いてしまいます。

じゅわ〜とあま〜い脂がしたり落ちる

刺身



鮮度が命の刺身で脂の旨味を堪能

とろけるような食感に旨みたっぷりの脂がのって、噛めば噛むほど旨みが口の中に広がります。

塩焼き



日本食の原点はやっぱり煮付け

柔らかな白身にたっぷりと蓄えた濃厚な脂質の旨さを味わえるのはノドグロならではです。

煮付け



炙り



皮を炙ることで驚く美味しさに

皮を残して焼き目を入れると何とも言えない香りとともに脂が皮目の旨さが際立ちます。

ノドグロの風味を一杯堪能できるノドグロ飯。一度食べたならヤミツキの旨さです。

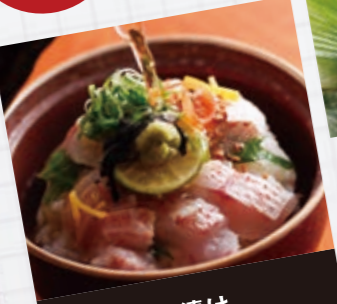
食欲をそそる豊かな風味と香り



ノドグロ飯

だし汁と上品な旨味のコーポレーション

熱々のだし汁をかけることで、あま〜い脂が表面に浮かび何とも言えぬ美味しさ。まさにメの一品です。



茶漬け

テニスの錦織圭選手が2014年全米オープンで準優勝した際のインタビューで、最初に食べたいものとして挙げられたのがこの「ノドグロ」でした。



香美町で水揚げされる「キス場のノド」。その身は「白身のトロ」と称されるほどの美味。どんな食べ方をしても美味しい魚ですが、昔からの産地である香美町内の各お宿、お食事処ではノドグロの魅力を最大限に引き出した絶品料理が提供されます。

塩焼き、煮付け、刺身、炙り、ノドグロ飯、茶漬け等。ノドグロの旨味と風味を活かした料理を食すとき、「アナタがこれまで出会ったことのない」本物のノドグロにきくと香美町で出会うことが出来るはずですよ。

「白身のトロ」

