

魚師

魚選びに自信あり！
私の目で厳選した
新鮮な魚です！
どうぞ心ゆくまで
ご堪能ください！



★出世魚の 代表格ぶり

ぶりは成長に応じて名前が変わる出世魚です。昔の武将が出世する度に名前を変えたことから、名前が変わる魚を出世魚と言います。また地方によっても名前が様々です。



わらさ < がんど < めじろ <

いなだ < ふくらぎ < はまち <

わかなご < こぞくら < つばす <

わかし < つばいそ < わかな <

関東
地方

北陸
地方

関西
地方

★ぶりとは

スズキ目アジ科ぶり属の回遊魚です。名前の由来はいろいろな諸説がありますが、利口で網に掛けるのが難しいことから「師の魚」となった説や、12月(師走)によく食べることから「師」になったと伝えられています。

★祝い事にはぶり

出世魚だけに、成長や栄進を祝福する場合に贈呈する縁起物とされました。ぶりは鯛と並ぶ祝儀魚なのです。関西では「塩ぶりがないと正月が迎えられないと言われるほど祝い事には欠かせない、必要な魚とされています。また富山県(奥西地区)、特に氷見ではお嫁さんの実家が嫁ぎ先に対してお歳暮として鯛を送ります。お魚が大きい事から半分の身を奥さんの実家にお返しし、その身をご近所にお祝い事として配る風習があります。



★ぶりの効用

- ◆高血圧の予防 ◆骨軟化症の予防
- ◆貧血の予防 ◆動脈硬化の防止
- ◆脳卒中の予防

肉類と比べてもタンパク質、ミネラル、ビタミン、EPA、DHAをバランスよく含み、特に、ビタミンDが豊富です。美味しく食べながら健康管理ができます。



ぶりは栄養満点の美味しの魚です！どうぞお召し上がり下さり！！