

「フォアグラハギ」とは？

【どのような魚？】

- 独自の養殖方法により丹精込めて育てたウマヅラハギです。
- この養殖ウマヅラハギのうち、1尾の重さが200g以上、肝の大きさが体に対して10%以上の規格を満たしたもののだけが「フォアグラハギ」として出荷されます。

【特徴】

- 適切な出荷前処理により、生臭さが抑えられて食べやすい！
- 身はフグに近い食感で淡泊、肝はフォアグラのような味わい！

【食べ方】

定番の鍋や煮つけだけでなく、
からあげや刺身(肝醤油)も美味しいです！



期間限定販売のため数に限りがあります。ご了承ください。
「フォアグラハギ」は広島県の登録商標です。

