



アカムツ〔赤鯧〕

季節：冬

特徴：アカムツは口の奥が黒いので別名『ドグロ』とも呼ばれています。白身魚ですが、一年を通して脂がのっけていて濃厚な旨味があり、煮ても焼いても美味しい魚です。

調理方法：煮つけ・刺身・焼き魚 他