



天草から！

祝魚・ガッツ。

どんなお料理にもぴったりです。

天草では「ガッツ」と呼ばれるこの魚、本名は「金頭^{カナガシラ}」。旬は晩秋から初春で、白身の上品な味わいです。煮付けやから揚げ、みそ汁、など和風にも、アクアパッツアなど洋風にも合います。天草では良い出汁がとれると評判の魚です。

実は、鯛よりおめでたい!?

実は、ガッツは、皇室でのお食い初めの儀式で使われるおめでたい魚です。愛子さまも召し上がられています。長崎では、その名前からお金が貯まるようにと願いを込めて、節分の日に食べられています。

流通先は地元が主！天草でご賞味を！