

魚三昧

豊富な知識と経験のある「魚のプロ」に、魚のうんちくとおいしく食べられるレストランを紹介してもらいます。

We are pleased to present this new section, in which we will showcase various premium seafood in Melbourne's top restaurants.

今月のSAKANA 海老 Prawn



海老には、たくさんの種類があります。マーケットで一般的に売られているものは、車海老です。車海老は“King、Tiger、Banana”の3種類に分けられ、更に有頭、尾付き、殻剥き、生、茹でられたものが存在します。国際的に、1パウンド中の数でサイズが分けられています。King Prawnが大きいと誤解されがちですが、種類名なので注意が必要です。

King prawnは、頭が大きいのが特徴で、甘みが強く、高価ですが、その立派さから、よく使われています。Tiger Prawnは、歯ごたえとぷりぷり感に定評があり、寿司海老や鉄板焼きによく使われます。Banana Prawnは、赤みが弱いが、味がしっかりしていて、おいしいです。また養殖ものなので、他の海老よりも安価に仕入れることができます。

えびの寿司 Prawn Sushi

赤提灯 Akachochin

33 Dukes Walk South Wharf Promenade T: 03 9245 9900

ここでは、海老の風味と食感を出すため Tiger Prawn を使っています。まず、海老の大きさに驚かされるでしょう。甘すぎないシャリと、海老の風味を最大限に引き出すため、丁寧な酢洗いのみで仕込んだ寿司海老の見事なコラボレーション。

At the new popularly acclaimed Akachochin restaurant in South Wharf, you will be amazed at the size of this sushi prawn. This dish draws fully on the distinct texture and taste of the Tiger prawn. First grade Sushi rice, prepared expertly along with the masterful skills of the resident Sushi chefs bring you a world class Sushi prawn.



マーケットなどで見かける生の海老は、解凍されたものが殆どです。海老は基本的に、漁獲後すぐに鮮度を落とさないよう船内で急速冷凍します。その理由は、解凍物や生の状態では急速に鮮度が落ち、変色・生臭くなるからです。購入時は、冷凍焼けをしていない冷凍海老を見分けることをお勧めします。

The ubiquitous prawn of which there are countless varieties world wide. Prepared and served in a mind boggling different number of ways. In Australia, the most commonly available and popular prawn species fall into King, Tiger and Banana species. Moreover, these prawns are available in a number of forms such as; whole, cutlets (this means head off, shell off but with tail), whole cooked, cooked cutlets, tail off etc. Technically prawns fall into a count per pound size classification. People often make the mistake of thinking 'King prawn' to mean a large whole prawn when it really only denotes a species of prawn rather than the size.

The King prawn has a comparatively larger head. The taste is strong and sweet. It is expensive but looks quite good, making it the most popular prawn available here. The Tiger prawn has a very special texture. This is why it is mostly used for Sushi Ebi and Teppan-yaki. The Banana prawn has noticeably less colour than other two. However, the taste is nice and is more affordable, largely because they are farmed as opposed to wild caught.

Almost all prawns available in the local market are frozen. Some vendors defrost them upon selling. The reason behind this is because the prawns are blast frozen (a process to instantly freeze) upon being caught or harvested. This is done to maintain their quality for transport and storage. Fresh prawns only last a few days. However if they're frozen well, they can keep for years. Evidence of 'freezer burn' on prawns is usually a sign of age or bad storage conditions.



OCEANIA SEAFOODS PTY. LTD.
SEAFOOD WHOLESALERS
www.oceaniaseafoods.com.au

創業30年。国内シーフード業界では際立った高い品質を提供している最大規模の生鮮魚、冷凍卸売業者。

Founded 30 years. Oceania Seafoods is one of the country's largest and most reputable providers of high quality fresh and frozen seafood.