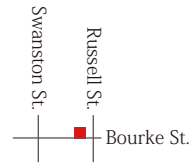


海の恵み

Blessings from the sea

豊富な知識と経験のある魚のプロが、新鮮でおいしく食べられるレストランを紹介。
We are pleased to present this new section, in which we showcase various premium seafood in Melbourne's top restaurants.



■ Scampi Nigiri

■ Sushi Hataru Shop 118 Midcity arcade, 200 Bourke Street Melbourne

回転寿司の街シドニーから、巻き寿司の街メルボルンに進出、2月にオープンした本格派回転寿司店『Sushi Hotaru』。店内は常に賑わっており、行列ができる人気店です。店内のデザイン、値段、クオリティーの高さはもとより、何より寿司の種類とメニューの多さには目を奪われます。創作された寿司も多く、見るものすべてに驚かされます。その中でもひと際目立つ、Scampi(手長海老)握り。豪勢に一尾をまるごと握ったひと皿です。

この手長海老、正式にはアカザ海老と呼ばれ、深海の泥底に穴を掘ってすんでいます。オーストラリアで食べられているものの、殆どはニュージーランド近海で獲れるもので、日本にも冷凍輸出されています。

ニュージーランド産のものは他に比べ、殻の色が美しく、ピンクと透き通った白色、身の色も白く、赤い縞もあって見栄えも良いです。またプリッとした食感と歯ごたえ、何よりも甘く濃厚な味は絶品です。

Melbourne's latest culinary sensation, Sushi Hotaru has opened to great acclaim in February. Situated in Mid City Arcade off Bourke Street, Hotaru boasts an impressive décor, but even more importantly, an absolutely wonderful sushi train! Here you will not just find traditional favourites, but creative new types of sushi as well. Please try one of our recommendations, the "Scampi Nigiri". A gorgeous dish, it comes with a whole piece of luxurious Scampi.

Scampi are found widely distributed around the waters of New Zealand and found in sandy and muddy areas of the sea floor. In Australia, we largely rely on this Scampi from New Zealand. Large quantities of this Scampi are also exported to Japan.

New Zealand Scampi remains the most popular worldwide. One of the main reasons for this is that Scampi from New Zealand waters is especially beautiful with its pink and white shell, compared to other species. Another reason is its clear white, red striped meat, which is firm and has a rich sweet perfect taste.



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.