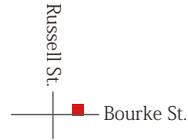


# 海の恵み

## 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.



■ アジのたたき Silver Bream Tataki

■ Izakaya Hachibeh 143-145 Bourke Street Melbourne

「日本の居酒屋を!」というコンセプトで作られた居酒屋八兵衛。豊富なメニュー、そして手頃な値段、ついふらっと入ってしまいます。そんな居酒屋で欠かすことのできない刺身。居酒屋八兵衛では、サーモンやマグロだけではなく、その時の旬の魚を使い、シェフ沖田氏による長年の巧みの技で、美しく盛り付けされているのも特徴です。

オセアニアシーフードによって選抜かれたアジ。このアジによるこの店のたたきは迫力があり、絶品。しそと生姜で臭いを消し、さっぱりと食せます。このアジはシマアジで、英語ではSilver BreamやSilver Trevallyと呼ばれます。日本では高価ですが、オーストラリアでは比較的安く手に入れることができます。しかし、鮮度が落ちるのが非常に早く、色変わりが激しいので、購入の際には目利きが非常に大事になります。

IzakayaHachibeh, located on Bourke Street in the CBD, brings Japanese style Izakaya (A kind of Tapas bar, but with lots of alcohol) to Melbourne. A very enticing place, with a great menu and great prices. Sashimi is a must at Izakaya's, and Hachibeh is no exception. Here you'll find not just superb Salmon and Tuna but luscious seasonal fish prepared by veteran Sushi chef Mr. Okita.

This Silver Bream Sashimi is one such example of Mr. Okita's intense talents combined with Oceania Seafoods high quality fish. Here, the fish is expertly prepared, then mixed with chopped Shiso leaves and ginger, giving birth to a perfect taste. Silver Bream, otherwise known as Silver Trevally, is actually quite expensive in Japan and is considered a delicacy. However, in Melbourne, it is much more reasonably priced.



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.