

出世魚「ブリ」

北海道沿岸から日本海沿いに南下したブリの体長は120cm、重さは10kg前後で、多くの脂肪を蓄えており、冬に捕れる大型のブリを特に「寒ブリ」と呼びます。

(呼び方) モジャコ → ツバイソ → コズクラ → フクラギ → ガンド → ブリ

「ひみ寒ぶり」とは？

「ひみ寒ぶり」とは、氷見魚ブランド対策協議会が判定した期間に富山湾の定置網で捕獲され、氷見漁港で競られたブリのこと。重さの基準は毎年異なる。

ブリの大きさや数量、形などを、判定委員会が総合的に判断して「ひみ寒ぶり」宣言を行います。宣言後は、1尾に1枚、「販売証明書」を発行し、統一の青箱に入れて出荷します。



氷見の魚がおいしい理由

氷見の漁法の中心は400年の歴史を有する「定置網漁」。魚体にかかるストレスを最小限におさえ、鮮度・品質を保たせて水揚げします。また、船上ですぐ水氷に投入して活けめにします。さらに氷見漁港は漁場まで30分と近く、すぐに競られ出荷されます。氷見の魚は漁業者が先人からの伝統漁法を継承し、また苦勞と工夫を積み重ねながら出荷まで大切に扱われた逸品です。

<ひみぶりフェア参加店情報>

宿泊施設 ・日帰り平均8,000円から ・宿泊平均15,000円から 飲食店 平均4,000円から ※各店により異なります。

1 ゆうなぎ 氷見市中波209 ☎(0766)79-1021	2 はしもと屋 氷見市中田733 ☎(0766)79-1025	3 ひみのはな 氷見市姿400 ☎(0766)79-1324
4 小境荘 こさかいそう 氷見市小境81 ☎(0766)78-1934	5 灘浦荘 なたうらそう 氷見市宇波5018 ☎(0766)72-2200	6 うみあかり 氷見市宇波10-1 ☎(0766)74-2211
7 マリントッチ 氷見市泊1634 ☎(0766)72-1780	8 ラ・セリオール 氷見市泊1720 ☎(0766)74-7111	9 磯波風 いそぶか 氷見市泊1760 ☎(0766)74-2336
10 青柳 あおやき 氷見市小杉1-3 ☎(0766)72-3230	11 いけもり 氷見市指崎1632 ☎(0766)74-6123	12 みちしお 氷見市阿尾3338-1 ☎(0766)74-5678
13 美岬 みさき 氷見市阿尾3373 ☎(0766)74-1155	14 叶 かのう 氷見市阿尾2810 ☎(0766)72-2503	15 げんろく 氷見市阿尾178-1 ☎(0766)72-5688
16 すがた 氷見市阿尾653 ☎(0766)74-1855	17 城山 じょうやま 氷見市阿尾527 ☎(0766)72-1431	18 あお 氷見市阿尾491 ☎(0766)74-3300
19 氷見っ子 ひみっこ 氷見市阿尾45 ☎(0766)74-0007	20 こーざぶろう 氷見市阿尾6-1 ☎(0766)74-1144	
21 魚恵 ぎょけい 氷見市北大町7-38 ☎(0766)72-3744	22 華乃館 はなのたち 氷見市湖光277-1 ☎(0766)74-3978	
23 與市郎 よいちろう 氷見市窪2557-2 ☎(0766)91-1888	24 あさひや 氷見市島尾2195 ☎(0766)91-2045	
1 すし屋の城光 じょうこう 氷見市間島1-50 ☎(0766)72-6167	2 番屋亭 ばんやてい 氷見市北大町25-5ひみ番屋街内 ☎(0766)72-3400	
3 きときと亭 三喜 みき 氷見市北大町25-5ひみ番屋街内 ☎(0766)74-0221	4 氷見魚市場食堂 氷見市比美町435 ☎(0766)72-2018	5 割烹 しげはま 氷見市丸の内2-18 ☎(0766)72-0114
6 割烹 秀月 しゅうげつ 氷見市幸町9-78 ☎(0766)74-5941	7 割烹・寿司 川喜 かわき 氷見市本町2-1 ☎(0766)74-5555	8 食彩居酒屋 灘や なたや 氷見市本町13-10 ☎(0766)72-0424
9 海鮮料理 おがわ 氷見市伊勢大町2-7-51 ☎(0766)74-0084	10 居酒屋 まる甚 まるじん 氷見市伊勢大町2-4-5 ☎(0766)74-1722	11 氷見活魚 鮎よし 氷見市下田子185-1 ☎(0766)91-4080

<関連イベント>

- 1 1/20**
ひみ番屋街「ぶり・鱈・ブリづくし」
●ぶりの解体ショー、刺身のふるまい(限定200名)
●ぶりがす汁の販売(限定200名)
●ぶりの重量当てクイズ(当選者1名にブリをプレゼント)ほか
- 2** ぶりフェア期間中(12月~2月)の日曜日に週替わり鍋(トン汁、野菜鍋、すりみ汁など)を限定200杯で販売

氷見市内の民宿・飲食店など35店で、刺身、ぶりしゃぶ、ぶり大根など、各店自慢のオリジナルのぶり料理を味わえます!



※料理写真はイメージです。



【注意事項】

- ◆ブリ自体の価格は時価のため、料理の価格も変わる場合があります。日々の獲れ高やブリの大きさ等によって変わります。
- ◆ひみぶりフェア開催期間中でも、必ずしも「ひみ寒ぶり」を提供するわけではありません。ひみ寒ぶりは天然のため、水揚げが少ない場合もございます。ひみ寒ぶり終了宣言後、また水揚げがなかった場合は、良質なブリを提供いたします。ご了承ください。
- ◆お店によってはぶり料理の提供の仕方が異なりますので、詳しくはホームページをご覧ください。

