

秋バテしがちなこの時期こそ、脂の乗った“深海魚”を堪能あれ！ イカセンター、幻の高級深海魚「エンザラ」の刺身を提供開始

株式会社スプラウトインベストメント（本社：神奈川県横浜市鶴見区、代表取締役：藤嶋 健作・伊藤尚毅）が運営する「イカセンター」は、幻の高級魚として知られる深海魚「エンザラ」の刺身を、9月16日より新メニューとして全店舗で提供開始します。



幻の深海魚「エンザラ」



エンザラの炙り刺身

9月は海水温が高いため、活動量の多い回遊魚を中心とした青魚をはじめ、脂の乗りの少ない魚が多く出回ります。一方で、「深海魚」は常に水温の低い深海で過ごすことから、この時期でも脂をたっぷりと蓄えた非常に美味しい魚種が存在するため、季節の変わり目で寒暖差が激しく“秋バテ”しがちなこの時期に、スタミナがつく食材としてうってつけです。イカセンターはこの度、深海魚の中でも希少価値が高く、脂乗りも抜群な「エンザラ」の刺身を、数量限定メニューとして新たに全店で提供します。イカセンターでは、千葉県館山沖で朝に獲れたエンザラを、漁港から自社トラックで数時間以内に店舗に直送し、最適な状態を見極めて捌き、しっかりとした旨みと歯ごたえを感じられる厚さ約1cmの刺身に仕立てます。なお、エンザラは一本釣り漁や定置網漁で稀に獲れる魚ですが、イカセンターが提供するエンザラは、魚体に傷が付かず、鮮度が良い状態を保って提供できる、一本釣り漁で獲れるものに限っています。

エンザラは、長い小骨が背骨から皮に向かって伸びており、この骨を抜こうとすると身が崩れてしまうことから、刺身で食べることが難しい魚です。イカセンターは、そんなエンザラの本来の美味しさを堪能していただくべく、この小骨を断つ特別な調理法を開発。通常食することが難しいエンザラの刺身を提供することが可能になりました。

またイカセンターでは、エンザラと同じく高級魚として知られる深海魚「クロムツ」の刺身も提供しています。最も美味しくいただけるよう、皮目を軽く炙り、脂の香りが最高に引き立つ状態に仕立て、軽く絞ったレモンと塩でご提供いたします。

また、エンザラの唐揚げ・蒲焼き・あんかけ・白焼き・柚子塩葱和えや、クロムツの煮付け・塩焼きといった、刺身以外にも魅力を存分に味わえる、多種多様なメニューをご用意しています。

この機会に、ぜひ新鮮な深海魚の魅力をお楽しみください。

※その日の天候・魚の状況によって、ご提供ができないことがございます。あらかじめご了承ください。

■ エンザラ

150mほどの水深に生息し、黒ずんだ身と細い体、鋭い牙が特徴の肉食の深海魚で、正式名称を「クロシビカマス」といいます。そのグロテスクな見た目からは想像も付かない強い旨味を持つ身の美味しさが注目されています。一方で、キンメダイ漁の中で稀に獲れる程度と水揚げ量が少なく、漁港近くの鮮魚店でも入手困難で、まして市場には流通しないことから、都内で提供しているお店はほぼ存在しないため、近年では“幻の魚”とも呼ばれています。特に館山漁港で獲れるエンザラは、千葉の名産として名高いイワシなどの上質な魚を餌として育つことから、脂の乗りがよく、格別に美味しいと評判です。地元では、「この魚のなますは皿まで舐めつくすほどうまい」とも言われているようです。



■ クロムツ

200mほどの深海に生息する、黒・銀に光る体とギョロっとした大きな目、鋭い牙が特徴の肉食の深海魚です。他の魚にはない濃厚な脂が乗った、とろけるような味わいが特長です。漁獲量は多くなく、その美味しさと希少性の高さから、クエヤノドグロなどと並ぶ高級魚と位置付けられています。特に館山で獲れるクロムツは、“ガラバ”と呼ばれる、漁師がブロック等で整えた、魚が棲みやすい環境に定住し、餌が豊富に捕れる黒潮と親潮がぶつかる海域であることも相まって、脂乗りのより良い豊満な身に育ちます。



■ エンザラ・クロムツ 提供メニュー概要

【エンザラ】

- ・エンザラの炙り刺身 ¥1,280～（税抜）
- ・エンザラの唐揚げ ¥980～（税抜）
- ・エンザラの蒲焼き ¥1,580～（税抜）
- ・エンザラのおんかけ（南蛮漬け） ¥890～（税抜）
- ・エンザラの白焼き ¥1,580～（税抜）
- ・エンザラの柚子塩葱和え ¥1,480～（税抜）



エンザラの唐揚げ



エンザラの蒲焼き



エンザラのおんかけ



エンザラの白焼き



エンザラの柚子塩葱和え

【クロムツ】

- ・クロムツの刺身 ¥1,280～（税抜）
- ・クロムツの炙り刺身 ¥1,280～（税抜）
- ・クロムツの煮付け ¥2,800～（税抜）
- ・クロムツの塩焼き ¥2,600～（税抜）



クロムツの刺身



クロムツの炙り刺身



クロムツの煮付け

※各メニューは、その日の仕入れ・買い付け状況により価格が変動します。ご了承ください。

■ イカセンターについて

イカセンターでは、千葉県館山市の船形漁港から毎朝、目利きの担当者が漁師と直接コミュニケーションを取りながら、魚を買い付け、自社トラックで店舗に運送しています。こうした卸を通さない流通体制によって、イカはもとより、エンザラ、クロムツをはじめとした市場に出回りづらい高級魚や、鮮度・質の良い魚を、その日のうちに、お値打ち価格で提供しています。仕入れ状況は日々変化するため、各メニューはその日ごとの数量限定でのご提供となります。ご希望の際はお手数ですが、当日の仕入れ状況を各店舗まで事前にお問い合わせください。

■ 店舗所在地

イカセンターは現在、東京・神奈川に全7店舗を展開しています。

- イカセンター新宿総本店
東京都新宿区西新宿 7-10-13 ガイアビル 4・5F
TEL 03-3366-2600
- 東京イカセンター
東京都中央区八重洲 1-4-16 八重仲ダイニング B1
TEL 03-5542-1633
- 上野イカセンター
東京都台東区上野 7-2-4 7F
TEL 03-6231-6166
- 神楽坂イカセンター
東京都新宿区神楽坂 4-3 神楽坂楽山ビル 2F
TEL 03-6457-5300
- 渋谷イカセンター
東京都渋谷区道玄坂 2-10-12 新大宗ビル 3号館 B1
TEL 03-6416-1500
- 日本橋イカセンター
東京都中央区日本橋本町 3-1-11 繊維会館ビル B1
TEL 03-3527-9566
- 横浜イカセンター
神奈川県横浜市西区南幸 2-8-21 板場ビル 3F
TEL 045-620-9986

詳しくはHP (<http://ikacenter.com>) をご覧ください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社プラップジャパン イカセンター広報事務局 担当 丸山、島田、竹之下
電話 070-2161-7104 / FAX 03-4570-3191 / MAIL ikacenter@prap.co.jp