

魚介類の宝庫“富山湾”に生息する 富山ならではの魚と奥田屋のこだわり

富山湾の神秘 ホタルイカ



200~700m

国内唯一の定置網漁で傷が少なく、漁場から漁港まで近いので鮮度も抜群。産卵期を迎えていたため、他県で漁獲されるものより魚体が大きいのが富山湾産。輸送・保管方法にも丹精込めた扱い。

立山連峰



ゲンゲ(幻魚)

200~1,500m

ふんわりやわらかな食感が絶妙。コラーゲンたっぷりの幻の魚。富山湾内でも産地や時期によって異なる表面のぬるぬる感。



バイ貝

350~1,550m

ぬめりが多く、生きたままの新鮮な白バイ貝がどれる富山湾産は、コリコリとした食感が人気。お刺身、煮付けに最適な産地や種類を厳選。

富山湾の朝陽 高志の紅ガニ(紅ズワイガニ)



800~2,500m

富山湾では湾内の内海が漁場。漁港からも近いため数時間～半日程度[※]で鮮度が良いカニが水揚げ。この中から1バイ1バイ身入りを確かめながら「旨味」「甘味」とともに抜群なカニを目指が選別。[※]他県の沖合産のカニは、漁獲～水揚げまで約120時間程度

富山湾の王者 富山湾のぶり・ひみ寒ぶり

100m



富山湾のぶりは豊洲市場取引価格で九州の7~10倍になることもある高級品。奥田屋では、その中でも脂ののりが格段に違う10kgを目安に、長年の経験で培った目利きで割烹・料亭にも納められているランクの良質な身のぶりを厳選。

富山湾の宝石 シロエビ

100~300m



流通できるほどまとまった量のシロエビが水揚げされるのは富山湾だけ。鮮度落ちが非常に早いため網を引き揚げるごとに約1時間かけ帰港を1日に3往復を繰り返す。この希少なえびを水揚げ後、浜直送で仕入れ目利きが素早く選別。濃厚で上品な甘みのあるお刺身は、1匹1匹全て丁寧に手むき。

河川からの有機物を蓄えた水

200m

暖かい対馬暖流系水

300m

富山湾

日本海固有冷水(深層水)

海底谷(藍がめ)

水深1000mを超えて入り組んだ海底谷がせまり、岸から急に深くなっているところは青さが一段と濃く、深い藍(あい)色。

その他の富山湾の魚:のどぐろ(アカムツ)、(雄)本ズワイガニ、(雌)香箱がに・セイコガニ・コッペガニ、サクラマス(本鯛)、ミギス・ニギス・メギス、岩牡蠣、フクラギ(ハマチ)、アカモク(ながらも・きばさ)