

今週のクオリテ SELECT

冬の魚の代表格  
「ブリ」は、本番!  
これからが

鮮魚バイヤー：粕谷

## いつでも、旬の「ブリ」を店頭に

季節によって脂の乗りが変わるブリ。

クオリテでは、シーズンが深まるごとに、北海道から石川、島根といったように、その時期に最も旬で、鮮度の高い美味しいブリを仕入れています。



# 冬の鮓



お刺身、照り焼き、煮付けなどにピッタリです。



## 「ブリ」は縁起の良い“出世魚”

ブリは、稚魚・幼魚から成魚になるまでの間に呼び名が変わっていく“出世魚”。

一般に縁起の良い魚とされているので、縁起物として祝い事の席で使われることも多い魚です。