



今年もうまい魚をお届けします！！



株式会社ふく衛門
代表取締役 松井 大輔

“大定番” だけど “大人気”

いつも食べているのはどっちの「ほっけ」??



ほっけ本来の味を
楽しんでいただけるように
絶妙な塩加減に仕上げています！



ふつくら感で選ぶか
脂のりで選ぶか：



本年も変わらぬご支援を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

2026年は午年です。午は、成長や前進、繁栄の象徴とされています。馬が確かに足取りで前へ進むように、私たちも急ぎます。今年も変わらぬご支援を賜りますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

向き合おうお子さまの姿や、本当においしい魚を心待ちにしてくださっている皆さまのお声が数多く寄せられました。それらに触れる中で、魚は決して遠い存在になつたのではなく、今も日本の食卓にとつて大切な存在であり続けているのだ。

新しい年、2026年が始まりました。皆さま、どのようなお正月を迎えたでしようか。サカナDIY通信を今年も手に取つていただき、心より感謝申し上げます。

新年のごあいさつ——2026年を迎えて



サカナDIY通信

魚の“旨い”を楽しむ料理キット

北の海が育てた2つのホツケ

真はつけと縞はつけの話

居酒屋の定番メニューとしてお馴染みの「ほっけ」。実は「真ほっけ」と「縞ほっけ」の2種類があることをご存知でしょうか？どちらも名前は似ていますが、味わいや育った環境には違いがあります。

まず真ホツケは、日本近海で獲れる国産のほっけ。身はやわらかく、脂がほどよく上品で、焼いたときの香りとふつくら感が魅力です。脂がのつているのに重く感じにくく、後味はすつきり。素材の味をそのまま楽しめる魚です。

一方、縞ほっけは主にロシアやアラスカなどで獲れる輸入物。皮に縞模様があり、脂がしつかりとのつているため、香ばしく焼くとコクのある味わいに。居酒屋で定番のもの、この食べ応えのあるおいしさが理由です。

サカナDIYの真ほっけは、北海道で水揚げされたものを凍結せず、生のまま直送してもらっています。だから、身の透明感やふつくら感、脂の軽やかさをしつかり残すことができるのです。ぜひスーパーや居酒屋でほっけを見かけたときには、「真ほっけ？縞ほっけ？」とこのサカナDIY通信を思い出しながら手に取つてみてください！

サカナのわ～知つて得する旬情報～ おせちに並ぶ「海の幸」



骨のある魚は、「食べにくい」「骨がのどに刺さりそう」とどうしても子供や親御さんにも嫌われがち。。。でも実は魚の旨みは骨のまわりにこそあるのです。加熱することで、焼き・煮の香ばしさやだし感が生まれます。

骨も含めて魚を丸ごと食べることで、命をいただいている実感が生まれ、感謝の気持ちが育ちます。また、骨を意識して食べることで、よく噛み、考えながら食べる力が身につくのでお魚は食育にもとてもいいのです。ぜひこれからもサカナDIYでお魚習を続けて下さいね♪

骨のある魚は、「食べにくい」「骨がのどに刺さりそう」とどうしても子供や親御さんにも嫌われがち。。。でも実は魚の旨みは骨のまわりにこそあるのです。加熱することで、焼き・煮の香ばしさやだし感が生まれます。

骨も含めて魚を丸ごと食べることで、命をいただいている実感が生まれ、感謝の気持ちが育ちます。また、骨を意識して食べることで、よく噛み、考えながら食べる力が身につくのでお魚は食育にもとてもいいのです。ぜひこれからもサカナDIYでお魚習を続けて下さいね♪