

지금 모슬포는 방어 축제 중!

자연산 제철 방어 모슬포 산지 직판 할인행사!

대한민국 최남단 제주 모슬포 마라도해역에서 직접 공수해 자연산 방어의 신선한 맛을 느끼실 수 있습니다!

순살(등살, 뱃살, 꼬리살) 1kg 79,800원

순살 2kg(159,600원) 구입시 1만원 할인!



* 상기 이미지는 연출된 것입니다.

제주도 모슬포 마라도 방어 필렛(등살, 뱃살, 꼬리살) 1kg

* 수분을 방지 위해 진공포장에 배송됩니다

겨울바다의 제왕 '방어' 지금이 딱 드시기 좋을 때입니다! 최남단 모슬포 마라도 방어 이야기

겨울 바다를 대표하는 생선하면 떠오르는 물고기가 있으세요? 잘 생긴 외모 만큼이나 맛 또한 뛰어난 생선, 방어는 겨울이 제철인 물고기입니다. 여름 방어는 개도 안 먹는다든 속담이 있을 정도로 여름철에는 맛이 없습니다. 방어는 대표적인 붉은 살 생선으로 흰 살 생선과 비교해 DHA와 EPA 등 오메가 3지방이 풍부하게 들어있어 혈액 순환을 도와줍니다. DHA는 기억, 학습능력을 높이며, 치매예방에 효과가 있다고 과학적으로 증명된 바 있습니다. 또한 붉은 살 생선은 불포화지방산이기 때문에 살찔 걱정은 없으며, 비타민 A, B, C 등도 많이 함유돼 있습니다.

2022년 겨울 제주 자연산방어! 알고 먹으면 더 맛있는 방어회

방어회의 여러 부위를 살펴보면 기름기가 많을 수록 붉은 하얀색을 띄고, 옅은 분홍색의 살은 하얀 부위보다 쫄깃하고 담백합니다. 붉은 색을 띄는 혈합육 쪽은 특유의 진한 풍미가 있습니다.

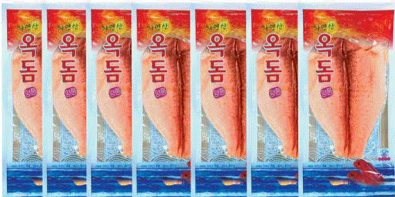
- ① 등살: 몸통이나 등살은 근육이 많아 쫄깃하고 비교적 담백한 것이 특징입니다.
- ② 뱃살: 기름기가 풍부하고 말랑말랑한 식감이 좋습니다.
- ③ 꼬리살: 가장 쫄깃한 식감을 자랑하고 혈합육 부위가 많이 포함되어 구수합니다.

제주 3대 명물 할인행사!

제주바다 해풍 건조 자연산 옥돔

자연산 반건조 옥돔 마리당 (160g~200g) X 7미

89,800원

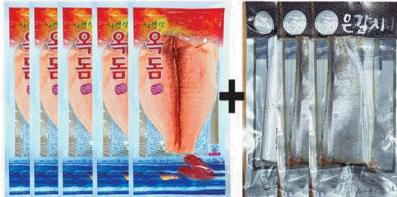


오염생선으로 대접받는 생선이 있다면 그것은 바로 빛깔도 좋고, 맛도 좋은 생선 '옥돔' 일 것이다. 특히 요즘처럼 찬바람이 불기 시작하는 가을철이 되면 점점 기름지고 맛이 깊어져 그 값어치는 더욱 높아진다. 맛, 100% 국내산 식재료만 엄선하고 시중가치의 절반 가격으로 판매.

자연산 옥돔+은갈치

옥돔 5미(150g 이상)+갈치 7마리(21토막)

99,800원



제주 은갈치, 참조기, 고등어는 제주 3대 명물 생선으로 유명하다. 바다에서 채낀기로 잡습니다. 이렇게 잡은 갈치는 멸 집지만 갈치가 상하지 않고 은갈치 그대로 잡혀 비싼 가격에 팔립니다. 또한 참조기와 고등어는 우리나라 사람이 제일 좋아하는 생선이기도 합니다.

제주 은갈치+참조기+고등어

갈치 7마리(21토막) +참조기10마리(600g)+고등어 5팩(500g)

79,800원

