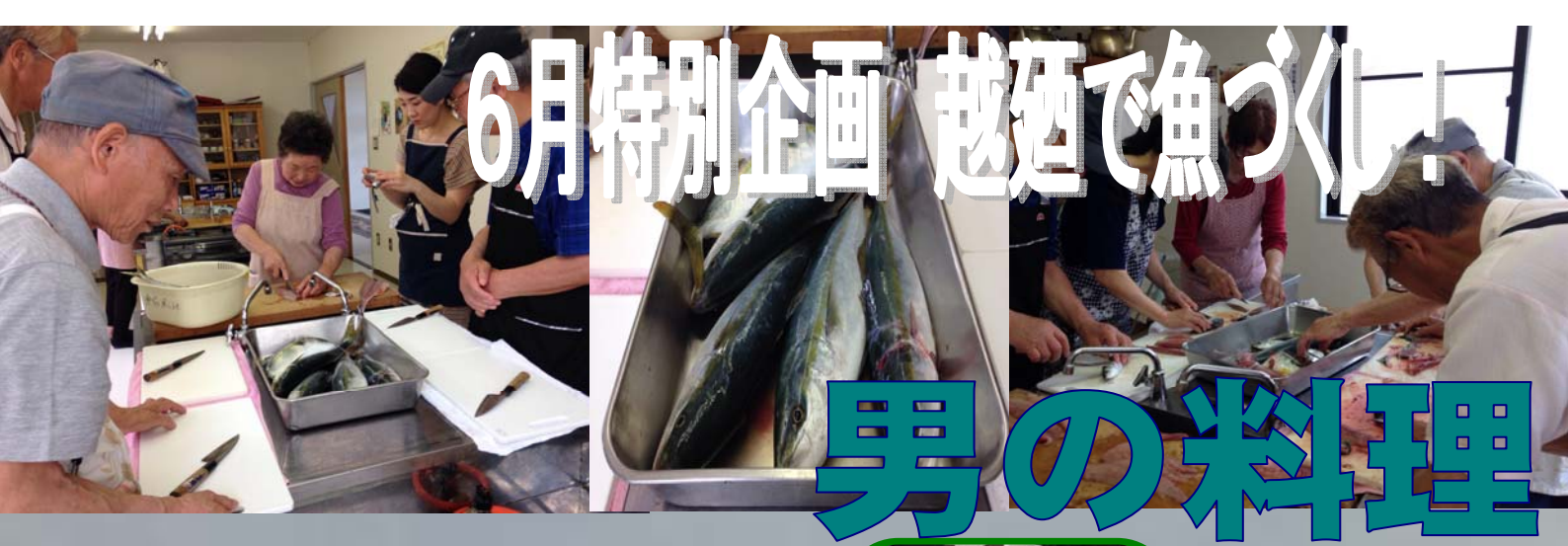


6月特別企画 越廼で魚づくし!



男の料理

梅雨入り間近な6月12日。
越廼で魚三昧の1日を満喫しました。

手で捕まえておくのが難しいほどヒチヒチの魚を活めすることからスタート。

活きのよい状態で血抜きをすることによって、生臭みもなく、身が固くなりません。



私たちが口にしているものは、もと命であることを実感しました



越廼漁協さんが用意してくださった、魚料理の散々。刺身、煮物、揚げ物など、本当に豪華!! 味はもちろん最高です。本当にありがとうございました。右端の写真にあるお料理は、じゃがいもとイカの子の塩煮、アカモクうどんです。珍しくて(県外出身の私だけ?) 興味津々。

最後に、越廼のみなさんの写真です

