

築地 発

今日の魚河岸

5月12日(土)

西京漬を作ろう～



桜マス



さわら

久し振りに西京漬を…
原料は～？
今、魚体の充実した桜マス。
それとも、5.8Kのさわら。
どちらも旨そうですね。
今回は西京味噌に工夫を
してみよう。
八百屋に出ている木の芽
これを味噌に加えて
木の芽風味の西京漬に…
1～2日漬込んだところが
美味しい食べ頃。
ロースターで表面に
焦げ目が付く程度に焼き
後は電子レンジで2分間
温めれば出来上り。
魚と味噌がお互いの
旨さを引き出しあい
美味しくなりますよ。

天然のひらまさだ～



ひらまさ

先日は養殖魚を
紹介しましたが
今回は天然魚。
刺身にした時の
風味と香りが
まるで違います。
お試しください。