

築地 発

# 今日の魚河岸

5月15日(火)

旬を迎えた

## 真子がれい



そろそろ  
刺身で  
食べたいね



真子がれいのセリ人  
森永さん

こんなに身が厚くなり、魚体が充実してきましたよ。  
薄作りでの、お刺身がおすすめです。

## 小いかの季節が...



大型のするめいかが...  
出てくるまでは小型を  
食べるしかないようですね。  
後は冷凍のいかなな~  
しかし、小いかも  
ポッポ焼、煮付で旨いよ!

## ぼうしゅうぼら



身よりも  
殻に人気  
があるよう  
です。  
身は刺身。

## 黒あなごの干物



脂がのって  
精がつき  
そう  
産地では  
ハモと呼ば  
びます。