

築地 発

# 今日の魚河岸

5月18日(金)

## 夏～秋が美味しい黒鯛 入荷が増えています



自身のセリ人  
真野さん

鮮度の良い物が入荷しています。  
真たいりに比べるとちょっと磯臭さがあるので、  
洗いがおすすめです。瀬戸内では鯛めし(炊き込みご飯)に  
するそうです。これも美味しそうですね。

## ちいめん 腹の赤いの何んですか・・・



結構クレームになったりするよう  
ですが、これは餌として食べた  
甲殻類の色素がたまった物。  
取除くことはできないそうです。

## ほや

### 胡瓜と共に美味しくなると言われています



この時期太ってくるほや。  
お刺身や酢の物に  
相性抜群の胡瓜を添えて  
お召し上がりください。  
日がたつと渋みができます。  
鮮度の良いうちにお早く...