

築地 発

# 今日の魚河岸

5月22日(火)

## これから旬を迎えます!

### たちうお



ひかり輝く太刀魚。夏に向って味がよくなってきます。  
魚屋さんでは、尾の部分の切身が売れ残っていることがあるようですが、  
肛門辺りまでを切身。尾の部分は刺身で提供しては？  
これから美味しくなってきます。挑戦してみては…

## なかなか売れない

### 小さいさき



規格はずれだから安い!! 手間がかかるから安い!!

でも売れません。

三枚おろして、半身づきのすし種。揚物にして南蛮酢で和えたり、マリネにいかがでしょうか。

手間さえかければ、美味しく食べられるんだかな～。



登山さん