

築地 発

今日の魚河岸

5月25日(金)

旬の石鯛を喰らう!

濃厚な味を楽しむのは刺身

刺身が旨い、それも薄作り。
醤油にすだちを一滴落とし、薄切りの身を醤油に浸した瞬間、
醤油に広がる脂の波紋・・・
口に入れば濃厚な中に磯の香りと舌にまといつく脂。
すだちが無ければ、磯臭さが勝ってしまうようだ。



寿司も楽しみたい。
濃厚な脂はしゃりと調和し、
むしろ爽やかさを感じます。



これから旬を
むかえる石鯛。
美味しく
召上ってください!



中澤さん