

築地 発

今日の魚河岸

6月7日(木)

育ってきましたよ〜



糸作りが美味しい!



いかのことなら
山崎さん

これから美味しい 黒だいたい



夏の刺身は...

薄作りにした刺身もいいが、活メにして血抜きした魚を洗いで食べるのは夏の味覚。意外とムニエルが美味しいといますよ。



NHK いっとらけんエフロンメモ

いさぎの湯引き 塩焼

11:45頃から放送する予定です



湯引き



塩焼