

築地 発

今日の魚河岸

6月8日(金)

解禁から一週間...



琵琶湖産

若あゆ

各地の河川へ放流された稚あゆ達。塩焼が一番ですが、小さなあゆはてんぷらが美味しいですよ。苔を食んだ鮎は内臓を取らずに、調理してください。すいかの香りがしますよ。

養殖セリ場へ...



お立寄り下さい



鮮魚の奥(?)に位置するためか、あまり人通りがありません。今、あぶらがれい(アラスカ)売込んでいます。骨が無く脂がのり身質が柔らかく美味時代にあった魚と思います。ぜひお試しください!



養殖のホープ 豊田さん

今日一番の鮮度!



真あじ

やっぱり旬です。皮膚がツヤツヤ、肩口から身が盛り上がり、尾の付根も丸々。こういう魚は本当に旨い。刺身で食べるのが一番旨い!!