

春限定!!

福島県相馬原釜産

鮮魚部

相馬のひいか

ひいかのこだわり

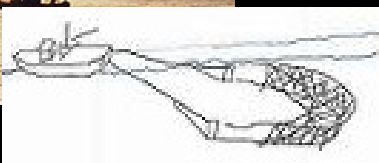


春の訪れとともに水揚げされる相馬原釜のひいか。トロール漁のため砂等がかんでいることが多いのですが、出来るだけ砂等が無い物を選別しています。

産地からお店まで



朝4～7時
トロール漁



朝7時頃
帰港・荷造り



翌日には食卓へ

ひいかの味わい



1尾付けで豪華なにぎり
甘味があって爽やかな味



ボイルすると更に美味しい
煮詰めを塗って出来上がり



春の定番
ボイルして酢味噌和え
木の芽を添えれば尚旨い