

お刺身用

東京都八丈島産



八丈とび



とびうおのこだわり

標準和名 とびうお

30種類以上いると言う飛魚。高蛋白で低カロリーで、おまけに血圧を正常に保ち、老化を防ぐ効果があると言われるカリウムの含有量が多い美味しい健康食です。飛魚の中でも八丈島で水揚げされる飛魚は、身質・鮮度が良くお刺身用に最適です。

産地からお店まで

午後3時 島の周りで流し刺し網漁
1時間で揚げて魚はずし、
また網を流すこれの繰り返し
翌日の6~7時 帰港



9時 箱詰作業後東海汽船で
夜11時 東京着
1~2時 築地到着

漁獲2日目に
築地市場から
お店へ

とびうおの味わい

春の味覚は、鮮度の良い八丈とびで...



薄造り



たたき



にぎり寿司

中お宝料理 胡麻とび

すり胡麻で和えるから、勝手に胡麻とびと名付けました

- 1 飛魚は三枚におろし、皮を引き適当な大きさにぶつ切りします。
- 2 ぶつ切りに、醤油・みりん・砂糖を各適量、混ぜ合わせます。
- 3 すり胡麻をたっぷり振りかけ、よく混ぜ合わせます。
- 4 5分程度なじませたら出来上がり。
- 5 残っても大丈夫、お茶漬けがこれまた絶品！
- 6 小口ねぎ・刻み大葉を添えると更に味が引き立ちます。



出来上がり

簡単なのに美味しい!!!



OTAKARA BRAND