

①伊勢えび

8月に解禁になり、年末年始はおせち・忘年会等の需要で高値安定のため、比較的安価な今がねらい目。海老の王様と言われ海老味噌は海老の中で一番美味。

②日本海ノドグロ

9月から日本海底引き網漁が始まり、漁獲量が増えるため入手しやすくなる今が食べ頃です！たくさんの脂を持ち、「白身魚の大トロ」とも言われ、加熱した身は口の中でトロケます！

番外 半熟生イクラ醤油漬け

年々、鮭が戻らなくなり、イクラはまさに「赤いダイヤ」と言われています。ほぐして醤油漬けにしたイクラを〇〇度のお湯で〇〇分〇〇秒ほど加熱して半熟卵状態に仕上げます。時間と温度の試行錯誤を繰り返し、完成した逸品です。常連客には9月に入ると”あのイクラまだ？”と言われます。

近隣他店ではお目にかかれない濃厚なイクラになります！