

日本人にもっとも愛されている
姿・色・味の三拍子がそろった魚。
実はこの時期だけの**隠れた旬**を迎えます
大将通信第 60 号

こんにちは、鮨処酒主大将です。緊急事態宣言が延長になり

がまんの時が続きますが、お変わりありませんでしょうか？

酒主は 2/8 日まで臨時休業しました。ご不便・ご迷惑をおかけしましたが、8 時までの時短営業にて再開いたしました。

自身魚の王様と言われています。

その魚は「鯛」です。えっ～鯛って春が旬じゃなかったの？って

ビックリされてますよね。桜鯛と言われるように春と思われませんが、実は一番海水が冷たい今頃が春より格段に旨味がギュギュッと凝縮している隠れた旬なのです。鯛は春の産卵を迎えるためにためにガツガツと食欲旺盛になるんですね。しかも、まだ卵や白子は小さく栄養は直接身に付くんです。鯛がもっとも旨味と脂が凝縮して美味しいのは、**今**なんです(^0^)



pixta.jp - 38888810

それだけではありません

鯛は太平洋側より内海、沿岸の方が高値が付きます。それは、鯛が食べているモノが違うから。例えば瀬戸内海や三河湾には、小エビが食べるプランクトンが豊富にいます。その小エビを鯛が食べるので、その地域の鯛は海老の様な甘い味わいがす

8.500 円コース 刺身・煮物・焼き物・握り 6 貫・他 3 品

7.000 円コース 刺身・煮物・焼き物・握り 4 貫・他 2 品

5.000 円コース 煮物・焼き物・握り 4 貫・他 2 品

5.000 円コースは昼限定になります。（飲み物・税は別）

食材の仕入れと準備がありますので、2 日前までの要予約です。今回の鯛のコースは、時短営業を考慮し、いつものコースより、軽めに仕立ててます。◎お財布も軽めです（笑）

鯛の他にも、旬の物を取り入れた料理でおもてなし致します。ご予約は「鯛のコースを予約したい」と電話で伝えて

下さい。**期間限定 2/11(木)~3/21(日)まで**

鮨処酒主

☎046-248-1231