

「根津松本」
松本 秀樹さん
が教える

鮭

★ 上(頭)側

を選ぶとより美味しい!



タラ

★ 身が透明な方

を選ぶとより美味しい!



松本さん流目利きポイント!

Aは尾側、Bは上(頭)側

Bは腹の周りなので、脂がのっている!

白い腹の膜が多い方を選ぶのが良い!

松本さん流目利きポイント!

透明な身は鮮度が良いということ!

ウロコから臭みが出るので、
すき引き(ウロコ取り)をしてあるもの
を選ぶのが良い!

松本さんおすすめの美味しい部位

『カマツギ』

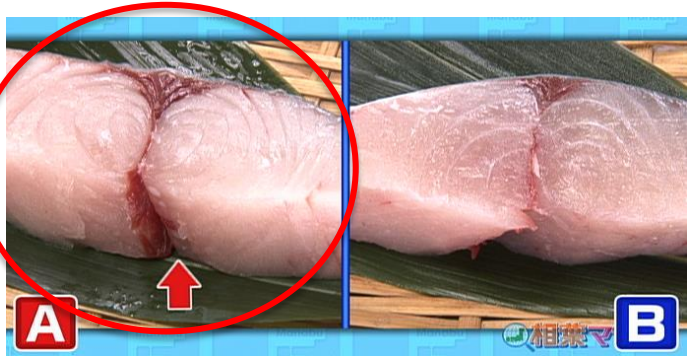


カマは若干臭みを感じる!

サワラ

★身が白い方

を選ぶとより美味しい!



松本さん流目利きポイント!

身が白い方は、時間がたって身に脂がまわってより美味しい!