

「根津松本」
松本 秀樹さん
が教える

相葉マナブ 目利き塾

春の魚 編

アジ

イカ

★背の皮が金色のもの
を選ぶとより美味しい！



松本さん流目利きポイント！

背の皮が金色のものは
鮮度が良く脂ののりも良い！

★刺身は血合いが薄いもの
を選ぶとより美味しい！



松本さん流目利きポイント！
血合いの赤が淡いと脂がある！

★透明に近いもの
を選ぶとより美味しい！



松本さん流目利きポイント！
イカは時間が経つと赤っぽくなり
さらに時間が経つと白っぽくなる

エンペラと呼ばれる部分が
透明なものが鮮度がいい！



真鰯

★小顔でひし形のシルエットのもの

を選ぶとより美味しい！



★刺身は血合いが薄くコントラストがぼんやりしているもの

を選ぶとより美味しい！



松本さん流目利きポイント！
血合いの赤が淡いと脂がある！