

「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

★ 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!

イカ

★ 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!



# 真鯛

## ★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！