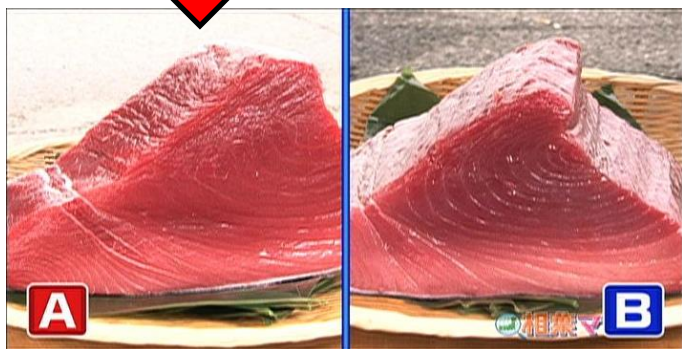


「根津松本」
松本 秀樹さん
が教える

相葉マナブ 目利き塾
マグロ 編

マグロの基本

★赤身が、
ピンクに近い赤色のもの
を選ぶとより美味しい！



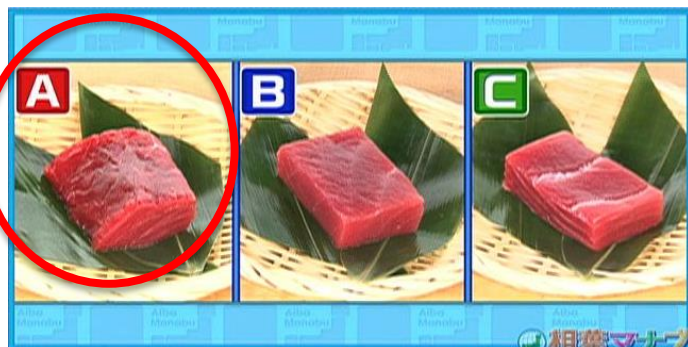
松本さん流目利きポイント！
Bのように、
赤身が黒っぽくなっているのは
鮮度が落ちている。



松本さん流目利きポイント！
茶色くなっているのは、水っぽく鮮度が
良くない。

赤身

★柵の形が山型で
スジが少ないもの
(テンパと呼ばれる部分)
を選ぶとより美味しい！



松本さん流目利きポイント！
BとCでは
Cはスジの硬い食感が残るため
スジの少ないBがおすすめ。

中トロ

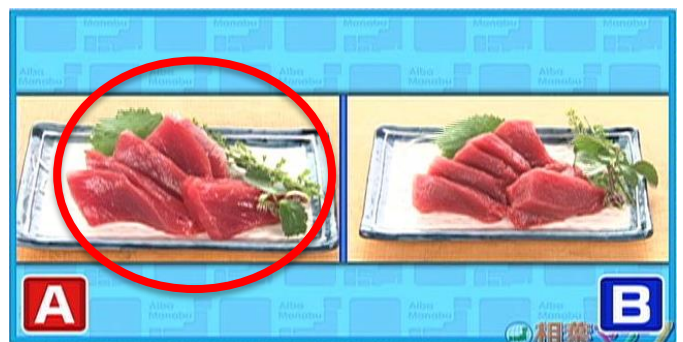
★スジが目立たないもの
を選ぶとより美味しい！



松本さん流目利きポイント！
とろける食感を味わいたいなら
スジが目立たないものが良い。

生と冷凍

★表面がザラザラ
していないもの
を選ぶとより美味しい！



松本さん流目利きポイント！
凍らせると細胞が壊れ、水分が出て
しまう。そのため、水分が減り表面が
ザラザラしている。