

「根津松本」  
松本 秀樹さん  
が教える



目利きランキング

魚 編

第5位 サンマ

胴に対して

★ 小顔に見えるもの

を選ぶとより美味しい！



松本さん流目利きポイント！  
背がこんもりしているのがいい！

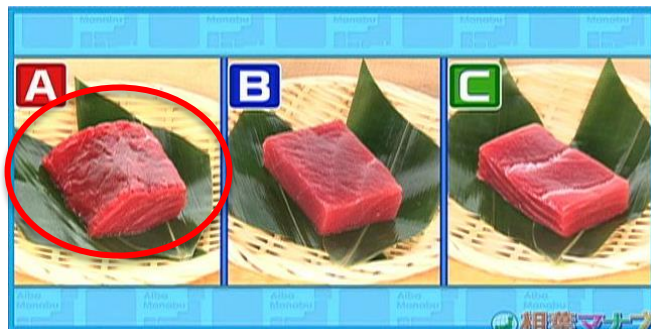
第4位

マグロの美味しい赤身

体温が高い中心近くの赤身

★ テンパと呼ばれる部分

を選ぶとより美味しい！



### 第3位 アジ

#### ★ 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！

皮が金色だと脂がのっていることが多い

### 第2位 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

### 第1位 タイ

#### ★ 血合いの色が薄いもの

を選ぶとより美味しい！



#### 松本さん流目利きポイント！

血合いの色が薄いと脂が多い



#### 松本さん流目利きポイント！

エンペラと呼ばれる部分が  
透明なものが鮮度がいい！