

「根津松本」  
松本 秀樹さん  
が教える

相葉マナブ

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！

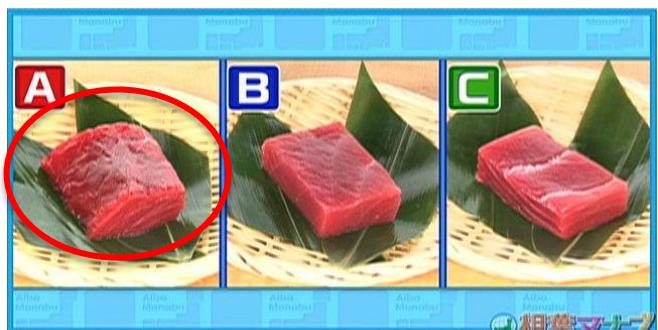


松本さん流目利きポイント！  
背がこんもりしているのがいい！

第4位

マグロの美味しい赤身

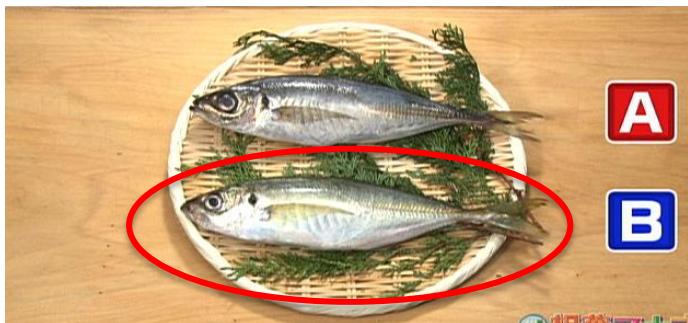
体温が高い中心近くの赤身  
★テンパと呼ばれる部分  
を選ぶとより美味しい！



### 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

### 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



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高い！