

「根津松本」
松本 秀樹さん
が教える

相葉マナブ

マナブ冬の魚塾

鮭

タラ

★ 上(頭)側

を選ぶとより美味しい！



A

より美味しい鮭は？

相葉マナブ

B



A

より美味しいタラは？

相葉マナブ

B

松本さん流目利きポイント！

Aは尾側、Bは上(頭)側

Bは腹の周りなので、脂がのっている！

白い腹の膜が多い方を選ぶのが良い！

松本さんおすすめの美味しい部位
『カマツギ』



相葉マナブ

カマは若干臭みを感じる！

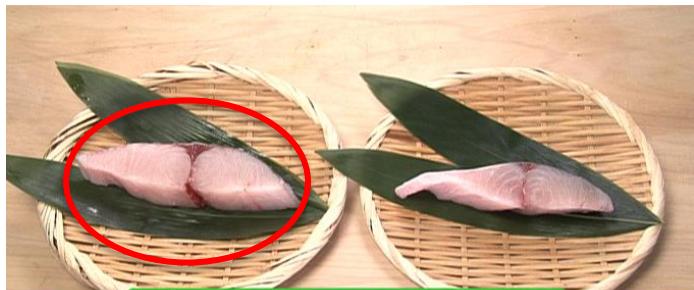
松本さん流目利きポイント！

透明な身は鮮度が良いということ！

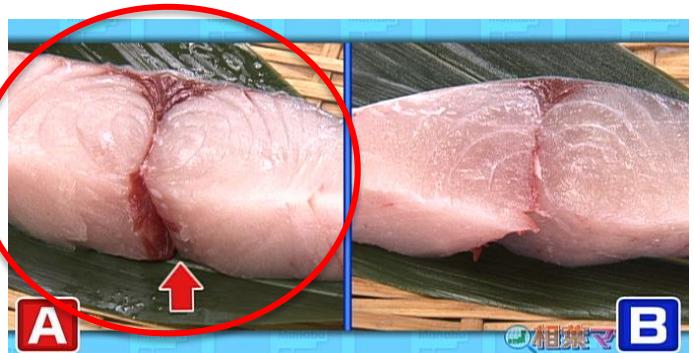
ウロコから臭みが出るので、
すき引き(ウロコ取り)をしてあるものを
選ぶのが良い！

サワラ

★身が白い方
を選ぶとより美味しい！



A より美味しいサワラは? B



松本さん流目利きポイント!
身が白い方は、時間がたって身に脂がまわ
っていてより美味しい！