



鮎の丸干しの美味しい たべかた

⚠ 基本的に鮎は全て食べられます。しかし、大きい鮎や個体によっては、頭や骨は食べづらい場合がありますのでご注意ください。

≪ 美味しい焼き方 ≫

- ① 解凍せずにそのまま焼きます。
- ② 魚焼きグリルかフライパン、炭火を用意します。
- ③ 熱しておいた熱源に凍った鮎の丸干しを並べます。
- ④ 脂が出てきてツヤツヤしてくると、焦げやすくなります。また、内臓がそのまま入ってますので、お腹が割れやすくなります。ご注意ください。
- ⑤ 優しく触りながら両面を焼いていきます。両面焼き目がうっすら付くまで焼きあげます。
- ⑥ 夏ならキンキンに冷えたビールと、冬ならカンカンの熱燗と一緒に食べると最高です。

四万十川の太陽と風で
丁寧に干し上げました。
鮎本来の旨味と苦味。
ちょっと大人の味を
お楽しみください。

