



鮎燻製の美味しい たべかた

そのままでも美味しいですが、イチオシは炙り！
香りが立って、お酒によく合います。

*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。

^^美味しい炙り方^^

- ①常温か冷蔵庫にて、解凍する。
- ②油はひかず熱したフライパンに、解凍した鮎を並べて焼く。
- ③皮目にツヤが出てきたら、鮎をひっくり返し、両面を焼く。
- ④両面に焦げ目がつき、こんがりしてきたら、食べごろです。

四万十川の周りには
栗や柚子の木がいっぱい！

鮎×栗

鮎×柚子

四万十川を丸ごと食べるような
鮎の燻製をお楽しみください。

