



鮎の干物の美味しい 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干物を並べます。
- ④ かなり薄いので、火加減にご注意ください。
- ⑤ 両面に焦げ目がつきパリッとなったら食べごろです。
- ⑥ 頭からしっぽまでバリバリと食べられます。朝食にも良いですし、お茶漬けにしても美味しく食べられます。

四万十川の風で
丁寧に干し上げました。
天然鮎の味を
お楽しみください。

