

若狭甘鯛の しゃぶしゃぶセット

日本海の荒波で育った【若狭大島】の甘鯛を、しゃぶしゃぶでお楽しみいただくセットです。

最高級のアカアマダイ（「若狭ぐじ」と呼ばれ、京料理には欠かせない高級食材です。）を、水揚げしたその日のうちに捌き、鮮度と旨みをそのままに保つプロトン急速冷凍機で冷凍しました。

一匹まるまるをお届けします。

アラは、出汁取りなどにご利用ください。



アマダイのしゃぶしゃぶの美味しい召し上がり方

- ①アラに強めに塩を当て、冷蔵庫で1時間置きます。
- ②アラをさっと水で洗い、オーブンでこんがり焼いてください。
- ③鍋に水と出汁昆布を入れ、沸騰してきたら、焼いたアラを入れ、灰汁を取りながら弱火で炊いて、十分にダシを引き出します。
- ④昆布とアラを取り出し、水菜やお好みの具材を入れたダシに、アマダイの切り身をさっとくぐらせてお召し上がりください。

お刺身で

細胞を壊さないプロトン冷凍で、解凍時のドロップ量を低減。鮮度や旨みがそのまま保たれていますので、お刺身としてもお楽しみいただけます。

お茶漬けで

アツアツのご飯に、アマダイの切り身、水菜、ワサビを乗せ、しゃぶしゃぶの出汁を掛けるだけのお手軽料理。雑炊に入れてもおいしいですよ。

お〜いの魚屋

大島漁業協同組合 福井県大飯郡おおい町大島
TEL 0770-77-0162