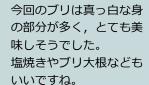


これほどの大きなブリでも,市場の人の 見事な手にかかれば,数分で捌き終わり ます。



鮮魚の店舗が並ぶ空間には大漁旗が飾られて おり、卸売市場らしい雰囲気が漂う中での撮 影です。







定番の刺身は、醤油のほか、自家製のぬたでもいただきました。 口あたりのさっぱりとしたぬたは脂ののったブリと相性抜群!

ブリ (鰤)



本日の食材は、北海道羅臼産の約14kgのブリ(鰤)です。天然物はこれから北陸→京都へと回遊してきます。

県内では宿毛市などで養殖が盛んに行われており、当市場で扱っているブリの約半数 は県内産となっています。



本日の試食のメーンはブリしゃ ぶでした。切り身は中々お目に かかれないビッグサイズ! 秋も深まり日に日に寒くなって きましたが,こんな日の晩の食卓には,高知県産野菜をたっぷり使ったブリしゃぶはいかがでしょうか。