

旬の干物



「旬の干物」として、これから旬を迎える沖うるめ（ニギス）の丸干しとメヒカリの干物が紹介されました。

当市場でも、昨年あたりから塩干物全般の入荷量が減少しており、それに伴い価格も高止まり傾向にあります。おいしい干物をぜひ味わってください。



沖うるめ

上 本日の沖うるめの丸干しは、石川県で水揚げされ、高知県内で加工したものでした。

焦がさないように炙って、アツアツの状態で頬張れば、口の中に脂が広がり、やわらかさと適度な弾力の身のおいしさに驚くはず。です。

下 本日のメヒカリの干物は、銚子漁港（千葉県）で水揚げされ、同じく高知県内で加工したものでした。

そのまま炙るだけのお手軽さですが、旨味たっぷりの脂は、ビールにも白米にも合うおいしさです。



メヒカリ

