

# 首都圏情報

うおごころづけ  
**魚心漬**

マルイリフードサプライ (静岡)



焼津市石脇下1306

☎0120・812・444

魚卸の目利きが厳選した魚を手切りし、塩水に漬けて魚の余分な水分を抜いて旨みを引き出す。粕や味噌は新潟県上越市吉川の蔵元から直送してもらい、1年間冷蔵熟成させて伝統製法で漬け込む。

焼きはフライパンより網で。味噌や粕をふき取り、皮側を約5分間、身側を約3分間、焦げないように焼く。メカジキハラ身(太平

洋産)の味噌漬け、紅サケ(北海道産)の粕漬、時サケ(北海道産)の西京漬の3種各3切れセットが3500円。これに銀ダラ(アラスカ産)の粕漬けを加えた4種各3切れセットは4500円。

■ひまわり  
これがハラ身か。メカジキの脂のノリは格別。味噌がじんわり追ってきてうーん。(H)



**グルメ取り寄せ便**



価格は送料別