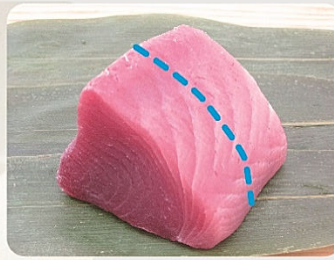
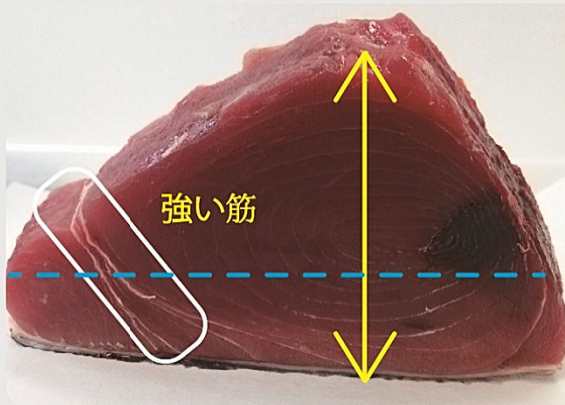
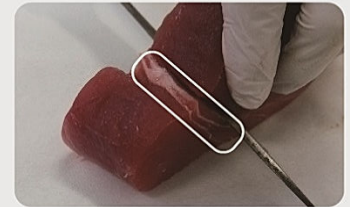


お刺身のつくり方

1 ブロックから柵(サク)を取ります。



天然物の為、幅の厚いものが届きましたら、点線のように厚みをカットして下さい。



強い筋がありましたら切り落とします。

水色の点線の方に包丁を入れます。



黄色の矢印の高さが低ければ2等分。高ければ3等分に横から切り分けます。



大きさにより2〜3枚の柵にします。(1枚の柵の高さの目安は3cmくらいです)

2 お刺身に切り分ける。



- ・包丁は濡れ布巾で拭いて、表面を濡らしながら切ると身離れが良くなります。
- ・包丁の根元から入れて、包丁の長さいっぱい全長を使うようにして切ると、断面がきれいに切れます。

食べ方紹介



■ お造り

刺身に切り分けましたら、お造りに盛り付けましょう。
まずはワサビもつけずにお醤油だけで、紀州勝浦からの生マグロの美味しさをご賞味くださいませ。



■ 鉄火丼

炊き立て飯を用意すれば、マグロをふんだんのせた贅沢な鉄火丼にも。酢飯の鉄火丼もおおすすめです。



■ 握り寿司

生マグロは酢飯のシャリと相性がとても良いものです、握り寿司はまた格別です。



■ カルパッチョ

「天然塩、香辛料やハーブ、お好みのオイルなど」と合わせてみてください。シンプルな味付けがマグロの美味しさを引き立ててくれます。

ブロックでの保存方法



- ① ラップまたはキッチンペーパー（不織布タイプ）でブロックを包みます。
- ② ナイロン袋に入れて空気を抜いて、口をギュッと閉めます。
- ③ 冷蔵庫に入れます。
※チルドルーム等があれば、そちらに入れて下さい。