

とくしまおさかなカレンダー I



1月

クリスタルなアオリイカ。刺身。天ぶらも美味しい。



4月

桜鯛と刺身。皮の付近に旨味が多いため、湯引きやあぶりにすると美味しい。



7月

黄金色に輝くハモと真っ白なハモの湯引き。上品な旨味が涼やか。



10月

大分、愛媛の郷土料理タチ巻きを割り箸で再現。スタチともよく合う。



2月

鳴門ワカメの収穫盛期は2~4月。湯通しすると褐色から美しい緑色になる。



5月

徳島名産シラス。釜揚げ井もどロメもスタチとよく合う。



8月

クルマエビの刺身と塩焼き。美しく美味しい。



11月

アオノリの中でも最高級のスジアオノリはお好み焼きとたこ焼きに香りと彩を添える。



3月

よく太った鞆浦産全長87cm、体重9.0kgの天然寒鰺。サシと皮下脂肪が見える。



6月

クロアワビの刺身。歯ごたえがあり、旨味が強い。



9月

秋の味覚イセエビ、豪快に塩ゆでや丸焼きが美味しいが、アボガドサラダも美味しい。



12月

アジアカエビとにぎり寿司。下段はクルマエビ。アジアカエビは赤さが売り。

