



Shin-ei



えにし 縁だより

(モリグルメ vol.3)



春の気配もようやく整い、心浮き立つ今日この頃ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。4月は森口寛之が担当させて頂きます。前回、前々回と3年とらふぐ、ひつまぶしのお話を書かせて頂きました。今回は春ということでお魚の鱈（サワラ）についてお話をさせていただきたいと思えます。魚に春と書くこのお魚はまさにこれからが旬。春を告げる魚とも言われています。成長と共に名前を変える出世魚で、小さい時はサゴシなどとも呼ばれます。そして旬が2回あり、関東では冬に産卵前で脂が乗った「寒鱈」が好んで食べられています。鱈はとにかく傷むのが早いので、塩焼きや西京焼きなどで食べられる事が多いですが、私は生の鱈を使った淡路島の生サワラ丼が大好きです。身が柔らかく中トロのように甘くとろけます。20日に漁が解禁になりますので、皆様も潮風になびく一面の菜の花畑を通り抜け、美味しい鱈を食べに淡路島に行かれてはいかがでしょうか。インターネット上で30軒近くのお店が生サワラ丼マップとして紹介されています。これからもお客様に"旬"な情報をお届けし、お役立ちが出来ますように努めて参ります。



自由設計
Scene - 

2023 卯月

株式会社シンエイ・シンエイリフォーム

兵庫県西宮市小曾根町4丁目5番16号
TEL 0798-47-1661 FAX 0798-48-0354

info@scene-a.com