



Shin·ei



えにし

縁だより

(モリグルメ vol.8)



早春の候、皆様ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。3月は森口が担当させていただきます。私の独断と偏見でお送りしているグルメリポート。今回は福岡の博多編！福岡はグルメが本当に豊富で有名なところではもつ鍋、水炊き、明太子と数えればきりがありません。その中でも今回は‘ごまさば’を紹介します。皆様もよく口にされる‘サバ’には‘マサバ’‘ゴマサバ’の2種類がありますが、‘ごまさば’は‘マサバ’の刺身を九州の甘口醤油ベースのタレに漬けゴマ、ネギをトッピングしたものです。最初はサバを生で？と不思議に思いました。

「サバの生き腐れ」ということわざがあるように大変いたみやすく、またアニサキス中毒の危険性もある魚です。しかし長崎から石川の日本海側で捕れるマサバはアニサキスが寄生しても内蔵への移行率が0.1%という事で生でも食されています。口に運ぶとコリコリとした食感と共に甘みが広がり何とも言えぬ美味しさ！日本酒がどんどん進んでしまいます。同じ調理法で‘ごまかんぱち’もありこちらも大変美味でした。



シンエイでは常に新鮮な情報を発信し、お客様のお役立ちのために社員全員で努めて参ります。

自由設計
Scene - A

2026 3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