

小田原港直送

地魚

アカエイ

赤
鰐



アカエイ ~ エイ目アカエイ科

カスベなどと同様、エイのヒレをいただく。
新鮮なアカエイは、刺身にして上等の味わい。
軟骨魚類特有の歯ごたえは、独特にして、美味。
さらに肝も刺身やソテーにして絶品となる。
煮付けを作るときは、是非とも多目に作って、
残りは「煮こごり」にして楽しみたい。

料理法 ~ 刺身、ムニエル、煮付け、煮こごり

十二
コシ
珍
食
感
!

水揚げ情報をすぐチェック！(株)小田原魚市場HP→ <http://www.odawara-uoichiba.co.jp/>