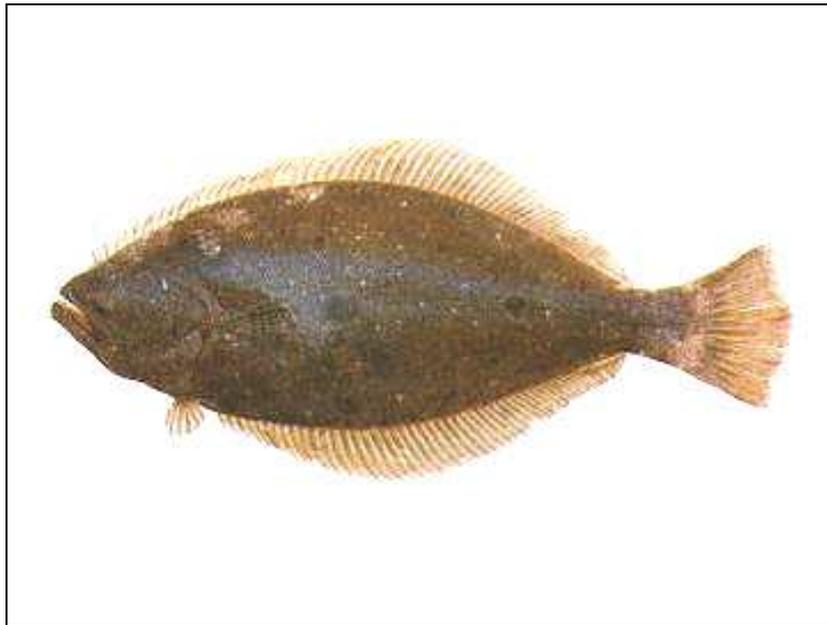


# 小田原港直送

地魚

ヒラメ



今が旬まっさかり!

鯛

## ヒラメ～カレイ目ヒラメ科

体長は最大1メートルにもなり、全国各地の沿岸に生息している。神奈川県では「小田原港」がトップの水揚げを誇る。旬は水温の低くなる冬で、締まりの良い白身は「白身の王様」と称され、非常に美味。

また、ヒレの付け根に当たる「縁側(えんがわ)」は特に歯ごたえが良く、寿司などに珍重される。

**料理法** ～ 刺身 (ポン酢醤油とアサツキ、もみじおろし)  
昆布メ、バター炒め、唐揚げ など