

さかなを食べてみませんか？

アユの塩焼きの上手な食べ方

じょうずに背骨を引き抜いて
パクパク食べましょう。



1 背びれ、胸びれ、尻びれを
はずします



2 尾びれを折って
はずします



3 身をおさえます



4 身をおさえます



5 頭を持って
背骨を引き抜きます



6 内臓は少しにがい
食べる人もいます



7 身だけがきれいに
残りました

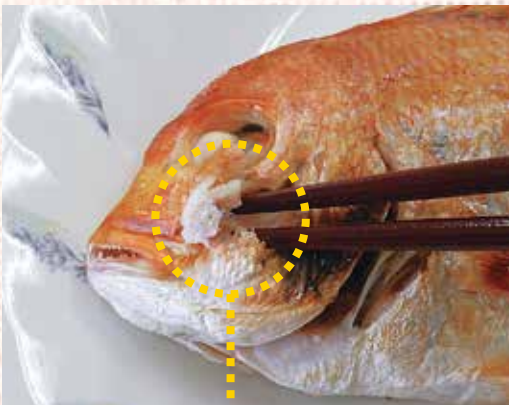


8 パクパク食べます

魚のおいしい肉を 見逃していませんか？

鯛中鯛

魚の骨には魚の形に見える骨があります。
「鯛の鯛」とか「鯛中鯛」と呼ばれます。魚種によって形も違います



これがほほ肉です。
おいしいので見逃さず
食べてみてください。

