

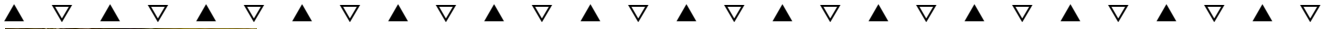
富山きときと鮮魚BOXご注文ありがとうございます。

私達は、天然の生け簀、富山湾の新鮮でおいしい魚を食べてもらいたくて

“きときと鮮魚BOX”をはじめました。 ご堪能ください

株式会社 竹勘 代表取締役 竹内 信善
市場部責任者 押川 強

12月2日(金)お届けの魚は以下の通り。



白えび <岩瀬漁港> 富山湾の宝石白エビ。手間はかかりますが殻を剥いて刺身で。

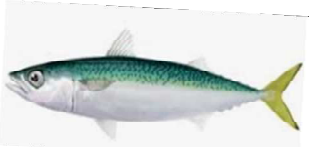
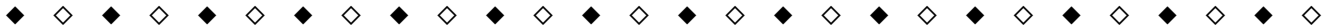
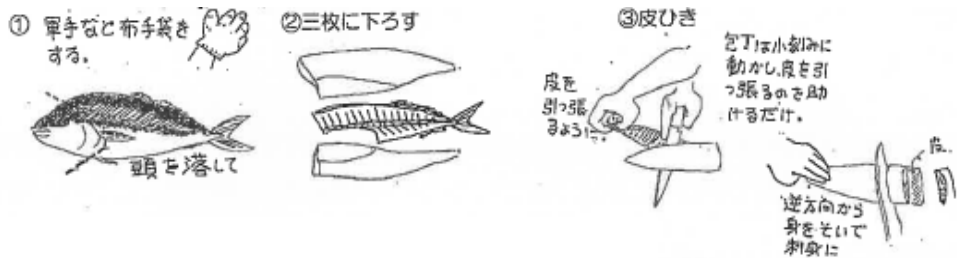
かき揚げ(たまねぎ・三つ葉がおすすめ)、味噌汁もおすすです。

<味噌汁>

- ①白エビをザルにあげてサッと洗う。
 - ②洗った白エビのヒゲを切り落とし、頭と胴体に分ける。
 - ③湯を沸かし沸騰したら白エビ(頭・胴)を煎れ、白くなったら味噌を溶く。
- ※地元ではキュウリのスライスをいれたりします。意外と美味しいですよ。



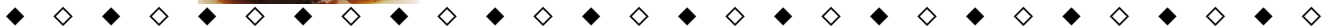
フクラギ<新湊漁港> 刺身、塩焼き、カルパッチョもおすすめ。



サバ<新湊漁港> 味噌煮、竜田揚げに

<サバの味噌煮>

- ①頭を落とし、内臓を取り除いてきれいに洗い、お好きな大きさに切り分ける。
- ②生姜・水・酒・砂糖を入れた調味液で5分ほど煮込み、味噌を入れて、さらに10分ほど煮込んだら完成。

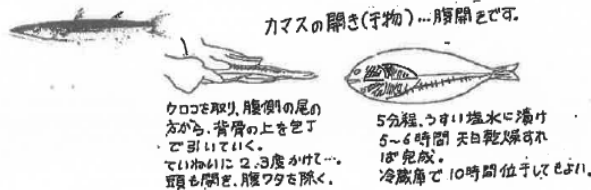


カマス<新湊漁港> 塩焼き、フライ、干物



●カマス 塩焼きが最高!身離れが悪いので熱いうちに! 刺身OK! 開いて干物に!

カマスの開き(干物)→腹開きです。



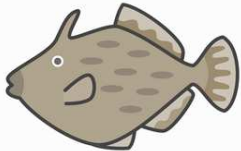
カマス2尾
塩→味噌
かぼす(またはすだち、レモン)1個
大根おろし→適量

作り方
1. カマスはうろこを取り、腹に包丁を入れて内臓を取り出し流水でサッと中を洗う。
2. よく洗って両面に塩を振り20分以上おく
3. 2を竜焼きグリルかオーブンで焼く。
4. 皿に盛り、かぼす大根おろしを添える

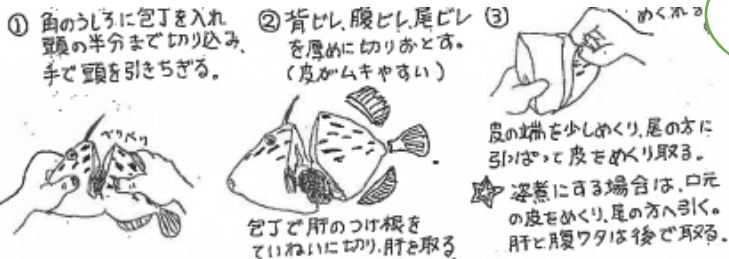
エラ・内臓を取り除き、1尾ずつラップに包んで冷凍保存できます。



カワハギ<新湊漁港> 鍋物・干物・唐揚げに



富山では“ケンケラ”と呼びます



捌き方動画
ご覧下さい!



皮を剥いてあれば、冷凍保存もできます。

醤油1:1みりんで漬け込

