

箸の使い方より
魚の骨格意識する

エンガワ部分の骨が
苦手な人は骨の向きに
沿ってそぐように食べる。
慣れてくるとキレイに
食べられます。



旬味 井筒
代表
石寺憲和



92
Kcal

口細の素焼き
おいしい食べ方

しっかり
焼いて皮まで
食べよう
美しく!

お好みで
しょうゆを
かけて
食べてね!



1 頭に指を添えて…
箸で側線に沿って
中骨を押ししていく



2 上下の身をそれぞれ
食べる



3 中骨からエンガワを外して
ヒレごと食べる



4 もう一方もパリパリ食べる
骨の向きに沿ってそぐように
細かい身もキレイに食べる



5 魚は、ひっくり返さずに
頭の裏側の身をはさず



6 頭を持ち上げると
身がはずれる



7 身を手前に移動しパクパク
頭や尾のところもキレイに
食べる



8 残った骨は皿の中央に置く
※残った骨を再度焼いて熱燗を
かけて一献もおすすめ(20歳以上)