

かつおのわら焼きタタキ体験手引き書

【藁で焼く理由】

藁は一気に燃えるので、その強い火力でかつおの綺麗な肉色を損なわず、かつおの表面のみを瞬時に焼き上げてくれます。

さらに藁の燃える時の香りで一層かつおの風味を引き立ててくれます。

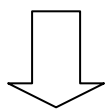


【体験の流れ】

①到着したら体験の御説明の後かつおのさばきをご覧くださいます。

(かつお丸ごと一匹を直営鮮魚店のスタッフが目の前で解説しながらさばきます)

(10分程)



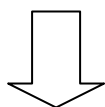
②網を持つ人、かつおを返す人、わらを燃やす人に分かれてわら焼き体験をいたします。

(お魚センターのスタッフがご指導いたします)



③わら焼き体験スタート

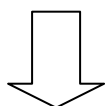
(10分程)



④わら焼きしたかつおを氷水でしめて風味を閉じ込め、タタキに仕上げます。

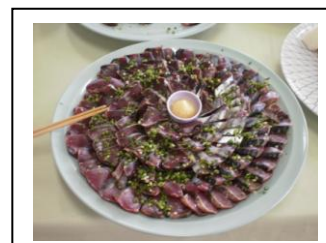
⑤かつおのたたきとあら煮漁師定食のお食事

(45～60分程度)



【あら煮漁師定食の内容】

かつおのたたき、ぶりあら煮、かつお腹皮、薩摩揚げ、漬物、のり汁、ご飯、
(ご予算に応じてお食事の内容ご相談承ります)



(料理写真はイメージです)