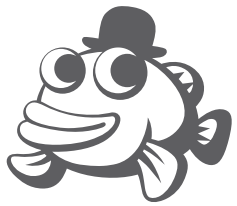


L-6

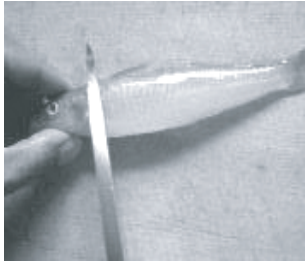
# キスのさばきがた



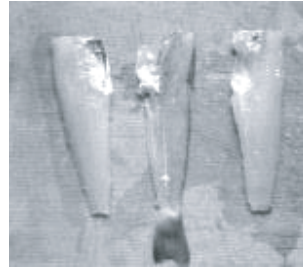
①包丁でウロコを落とす。



④中骨の上側に包丁を入れ大名おろしにする。裏返して同じようにおろす



②頭を落とす。



⑤三枚おろしの状態(天ぷらにする時は開きで)



③腹を開きワタを取り出す。

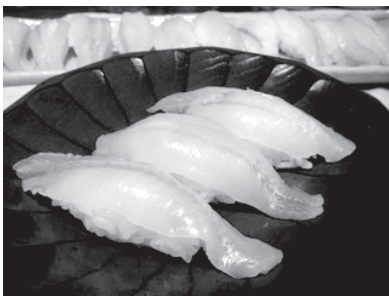


⑥腹骨をそげ取る。

## ちょっとお料理メモ [天ぷら]



魚へんに喜ぶと書いて「鱧」=キス 旬は6月から9月。特に6月のキスは「絵に描いたものでも食べ」と言われるほど美味しくなると言われています。キス料理は、鮮度が良ければ刺身、そして塩焼き、天麩羅、南蛮漬け等が美味しいです。上品な白身魚ですので天麩羅が非常に美味しいですよ！



キスの握り寿司



ものゝこ焼き

潮氷でシッカリしめたものをウロコをつけたまま塩をまぶしてオーブンで両面焼き

Fishing **イト** 本店

近畿自動車道  
長原入口すぐでスグ  
06-6799-0080

Fishing **イト** 田

中環・近畿道・  
摂津北インター沿い  
072-636-0008

Fishing **イト** 田

中環・近畿道・  
大東鶴見インター入口横  
06-6912-0008

Fishing **イト** 京都伏見

JR京都駅より  
新堀川通り下ル 鴨川手前  
075-672-0080

Fishing **イト** 大阪南

国道26号線・  
葛の葉町北交差点  
0725-44-0008

Fishing **イト** 池田

中国道 池田IC 北  
171号線沿い  
072-752-0018

Fishing **Annex**

中環・近畿道・  
摂津北インター沿い  
072-636-0820

Fishing **Umeda**

大阪駅前 第2ビル  
1F  
06-6346-1000



まずはホームページへアクセス!



イチバンエイト 検索  
www.taikobo.net

お得で便利な公式アプリ  
ポイントカード搭載 お持ちのカードを登録  
※店舗にてポイントカード登録が必要です



アプリのダウンロード方法  
OFFICIAL APP 1. QRコードから



2. 各アプリケーションストアから  
検索

2. 各アプリケーションストアから