

ニギスを使った料理をつくろう!



市内在住
中村さん・加藤さんが挑戦!

料理は食べるのも楽しいですが、作るのも醍醐味のひとつ。魚をさばくのは難しいと感じる人も多いかもしれませんが、コツをつかめば、あら簡単! お家で気軽に魚料理を作ってみましょう。

お家で

食す

下処理は簡単!

- ①頭とウロコと腹ビレを取る
- ②背に切れ込みを入れて内臓を取り出す
- ③背骨を取る



レシピはこちらから



日本海産物 深海魚まつり

ID 0245973

とき 2月19日 土・20日 日

午前10時～午後4時

ところ 竹島ベイパーク

内容 深海漁師による深海魚のたたき売り、サメ解体ショー、グッズ販売、クイズ大会、深海魚のごった煮のふるまい

問合せ先 蒲郡深海魚まつり実行委員会事務局 (竹島水族館内 ☎ 68-2059)

