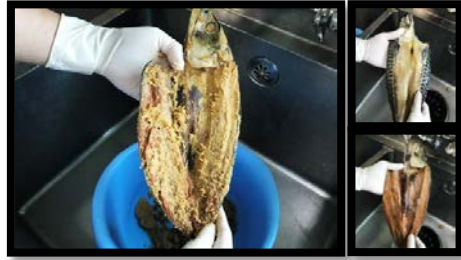


# へしこのお召し上がり方



① へしこを開きます



② 水で米糠を洗い落とします



③ 頭と尾を切り落とします



④ 真ん中を切り半分にします  
(骨のない方は刺身に、ある方は焼いて食べるのがおすすめです)



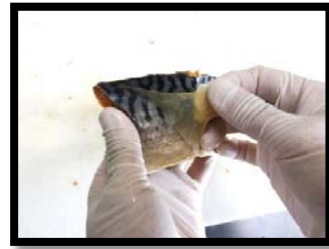
## お刺身で食べる



⑤ カマを切り落とします  
(カマは焼いて食べれます)



⑥ 腹骨をすきます



⑦ 薄皮をゆっくり剥きます



⑧ 2ミリほどの大きさに  
スライスします



⑨ お皿に盛り付けて完成です

## 焼いて食べる



⑤ ぶつ切りに切ります  
(大きさはお好みで)



⑥ 両面とも軽く焦げ目がつく程度に  
焼いて完成です

福丸の鯖へしこ  
好評販売中！！  
一尾・片身は国産・ノルウェー産  
の2種ございます。  
刺身はノルウェー産のみ  
ございます。

お気軽にお問合せください。



〒916-0425

福井県丹生郡越前町高佐(白浜)20-4-1

TEL:(0778)39-1433/FAX:(0778)39-1466

HP:<http://gojomon.net/>