

二〇一七
五月

うおづや



ばい貝食べて

幸せ倍に

魚津び貝っちゃん

ばい貝のことかみえ

海の中の底に住んでる

ばい貝をたじ

魚津の富田湾で採る

新鮮なまま

水揚げされるので

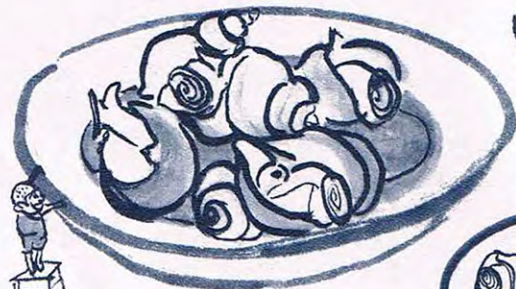
ばいの刺身と一緒に

ばい肝も刺身で

たべてみられ

とろろーとしとろ

うんまいチャー



うおづやの

看板メニューのばい飯

美味かったろー

とれたてのばい貝やから

この味がするんたぜ

昔ながらの

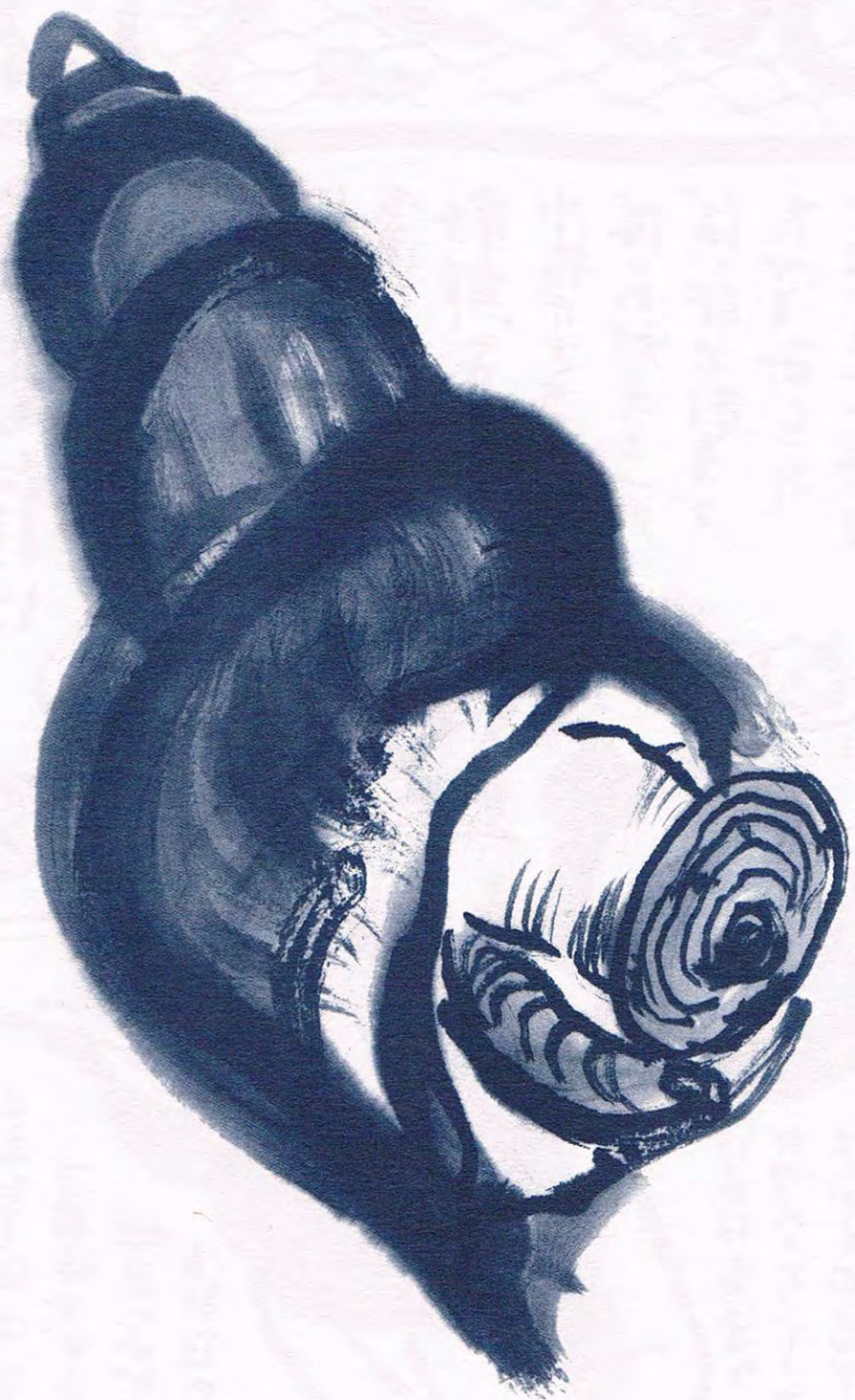
魚師飯のばい飯

いまは魚津の

料理人もうろーエまして

それぞれのお店で自慢の

味がたのしめるわー



HOKURIKU, TOYAMA, UOZU, UOZU-YA SINCE 2016 IN NAKAITA

MAY 2017