

うおづや

八月

うおづ ソウルフード にぎす (みぎす)



ニギスツ魚は、日本海側の少し深い海にすんでいて
干物で食するんが一般的やちやね。軽く炙った
干物で、まづは冷たいビールか日本酒を一杯！
魚津名物すり身といえは、にぎすを愛用ち。
身がやつく傷みやすい魚だから、少し深めの魚津の
海から近くで獲れるから、新鮮なまま水揚げでき
すり身で使えるんは魚津ならではのことやねえ。
地元やち者付け、から揚げ、日比赤じめ
なんかも合食するんで、自身で脂棄てるから
どんな料理にも合わせられるから、
まさに魚津のソウルフィッシュやちやあ。



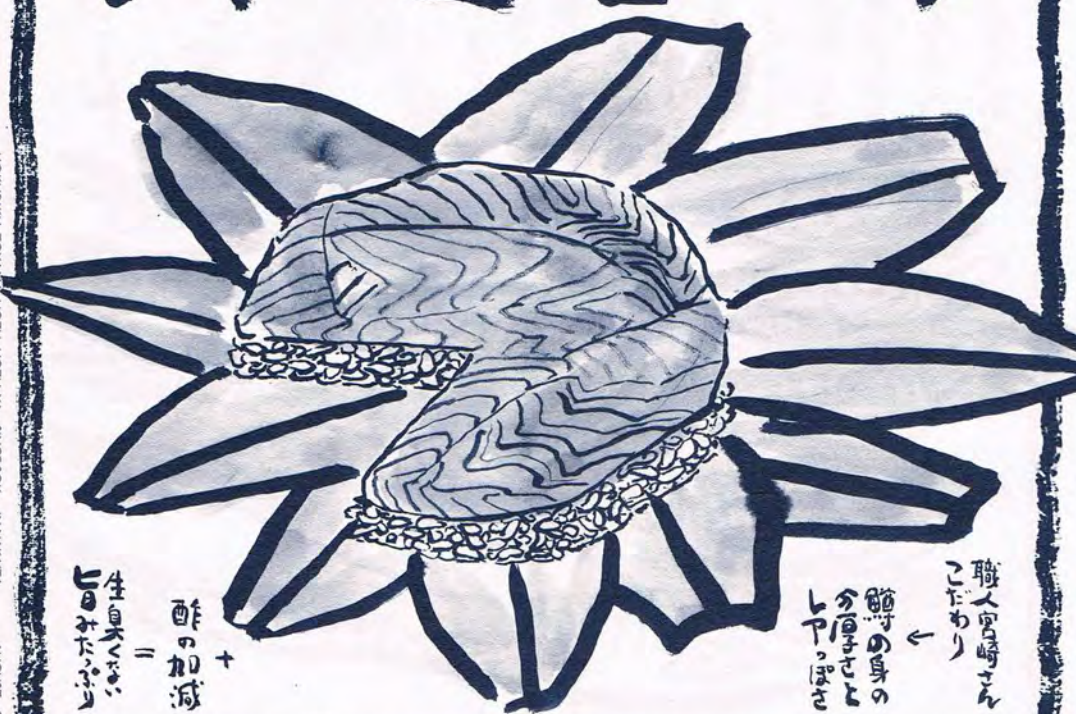
うづあぶづの

「まよ」
鮓の寿司

あ取り寄せ

てきます！

※詳しくは「うづあぶづ」まで



職人宮崎さん
こだわり

鮓の寿司
の
あ取り寄せ
サービス

酢の加減
+

生魚の
あ取り寄せ
サービス