

## 【 焼き鱧 】



### 材料

鱧(八モ)……………好みの量

### 作り方

1. 皮目の方を焦げ目がつくまでよく焼く  
串で刺してガスの直火で皮目だけ焼く



2. 氷水に入れて冷やす



3. 十分冷やしてから水気を切り、好みのサイズに切って出来上がり。

### 食べ方

わさびとしょう油が主流ですが、

淡泊ながらも、味わい深いので貴方独自の食べ方を見出してみてください(^^)