

赤須賀漁師の伝言板

しじみの美味しいハナシ

魚介類といえば「獲れたて新鮮、生に限る」と思われていませんか？

しじみの場合は、冷凍することで旨み成分であるコハク酸や肝臓に良いオルニチンも増すことが研究によって明らかとされています。

すなわち活しじみを冷凍することで、しじみをより美味しく味わうことができるようになります。

冷凍しじみは家庭の冷蔵庫の冷凍室にいれるだけで手軽にできますので、ぜひ、ご家庭でもお試しください。

冷凍しじみは沸騰したお湯に入れて、お味噌を溶かせば、本格的なしじみ汁が簡単につくれますよ。

保存も効いて、使いやすい冷凍しじみ、みなさんのアイデアで様々な料理にチャレンジしてみてください(●^o^●)



アイデア次第で様々な料理が出来ますよ
上:しじみのリゾット、下:しじみの食べるラー油