

OSAKAKAMA

今が旬の味覚です。

真はも

Now is the season.

産卵を控え栄養を蓄える6月~7月ごろと
冬眠前で脂がのる10月~11月の晩秋の時期の
年に2回、旬がある魚です。

淡泊な白身で、旨味があり、美味しいハモ。
天ぷら、フライ、南蛮漬、湯引き等オススメです。

fresh fish everyday!