

《壱岐産とらふく刺しセット》

～ 美味しい召しあがり方 ～

この度は「御食事処 まる辰」のとらふく刺しセットのご購入、誠にありがとうございました。
美味しいとらふくを、より美味しく召しあがっていただければ幸いです。

ふく刺し

弾力が強いふくの身を、食べやすいように薄造りにしています。花が開いたような美しい盛りつけの下には、お皿が透けて見えるほど。大将の技が冴える「古式引き」のお造りを、まずは、目で楽しんでください。

刺身は1、2枚とり、巻きネギを巻いてポン酢をつけてお召し上がりください。ネギとポン酢がふぐの淡白なうま味を引き出し、絶妙な美味しさです。

お好みにポン酢にもみじおろしをつけていただくと、辛味がほどよいアクセントとなります。



ふくアラ



ふくのアラは、野菜とともに鍋にして、「ふぐちり」にさせていただけると美味しくお召し上がりいただけます。

白菜、白ネギ、春菊など野菜はお好みに、豆腐やきのこ類も入れるとボリュームも出ます。

煮立ったお湯にアラを入れ、アクを丁寧にすくい、出汁をとり、準備した野菜を入れます。

アラから旨味たっぷりの出汁が取れるので、特別な出汁とりは無くても結構ですが、昆布で出汁をとると、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

ふく皮

ふく皮はゼラチン質がたっぷり、ふるふる、こりこりとした歯ごたえも楽しい珍味です。まる辰では、ふく皮をあらかじめ湯引きしております。

ふくの皮は、最も外側の「表皮」と、身に張り付いている「身皮」、そしてその中間部位の「とおとうみ」の3層に分かれており、ふくの身よりも豊富に海洋性コラーゲンを含んでいます。

コリコリとした独特の歯ごたえが楽しめますので、ポン酢につけてお召し上がりください。



ひれ酒



「とらふくのひれ」ならではのひれ酒は、香ばしく、まるやかな味わい。ふくを食べる時にはかかせません。

まる辰ではあらかじめ焼いたふくひれをお渡ししておりますので、熱燗の日本酒を蓋つき湯のみなどに入れ、ふくひれを一枚入れ、1～2分お待ちいただき、熱燗が澄んだ琥珀色になったら出来上がりです。（蓋つき湯飲みがない場合は、ラップなどで蓋をしてください。）

※写真はイメージです。