本日のこれ旬！　　初鰹

今日のお品は、静岡県産で今が旬の初鰹です。
本来は高知県沖の太平洋で取れる初鰹が、鮮度抜群で特に美味しいそうです。

今日の食材は4kg程で脂の
乗ってそうな〇〇したカツオ

やはり、初鰹はタタキにしてみるとのお言葉でした。（丸竹商店さん）
柵にしてこれから、たたき台に出発する前に撮影。

← これが企業秘密(?)の丸竹商店さんの
藁焼きたたき台

タタキ初挑戦の矢島キャスター
とても熱そうです。

手慣れた手つきに感心です。

猛練習されてきたとのこと。

やっぱり、タタキは焼きたてが一番美味しいです。

旬の時期の鰹を美味しく沢山食べてもらいたい。
（丸竹商店さんより）

薬味は，青ネギにニンニクとタタキのたれで美味しくいただきました。（好みでみょうが等）

盛り付け完成

今回も，鮮魚仲卸店舗の丸竹商店さんにご協力をいただきました。　ありがとうございました。