

## 本日のこれ旬！ 旬の干物

今日のお品は、干物で須崎産カタクチイワシ（ホタレイワシ），愛媛県産オキヒイラギ（オキニロギ）です。

ご飯のお供やお酒のつまみにピッタリです。



カタクチイワシの干物で高知では、ホタレともいいます。  
上あごが下あごより突き出しており、頬が垂れているように見えるようで「ホタレ」と呼ばれるそ

オキヒイラギ（高知では、オキニロギと呼ぶ）  
骨が柔らかいので、焼いて3杯酢などで食べる





今回も、塩干仲卸店舗の海訪屋さんにご協力をいただきました。