

# 献立ひとくちメモ

10月4日(水)



魚のお話です。

今日の魚は銀ひらすです。

白身魚の一種で、まん丸の大きな目と短いくちばし、丸みを帯びた頭が特徴的な魚です。うろこが銀色で、別名シルバーとも呼ばれています。オーストラリアやニュージーランドに生息していて、高級魚として有名です。日本ではなかなか見ることがないので、とても貴重な魚です。

銀ひらすはクセがなく、あっさりとした味わいです。ブリやタラに近い食感で、骨が少なく食べやすいです。旬のすだちを使ってさっぱり仕上げました。ご飯との相性もバッチリなので、ぜひ食べてみてください。