

ちよびつとコラム

かつおをたたきにする理由



かつおの皮は硬くて食べにくく、皮を火で炙ることで柔らかくなり食べやすくなります。また、皮と身の間の脂も溶け出し、濃厚な旨味になります。かつお独特の生臭さを消す効果もあります。

(P.N. ミナ フジコ)