

ひらきの美味しい
お召し上がり方

職人が真心を込めて仕上げた逸品です。どなた様にも美味しく上手に召し上がって頂きたい。是非お試し下さい。



一、焼き始めは強火で皮の方を先に焼き、表面がある程度乾いたら返して身の方を焼きます。



二、身にも焼き色が付いてきましたら中火にして、ここからは目を離さず焼きすぎないように中まで火を通します。



三、こうしますと身脂が封じ込められ、ふっくらとジューシーに焼き上がります。

※冷凍の場合はそのまま焼いてもよいですが、半解凍しますと火の通りも早く、身も柔らかく仕上がります。又、あらかじめグリルをよく熱しておく事もお忘れなく…。

