



九十九島
とらふぐ



九十九島とらふぐ

てっさ



とらふぐの刺身 18cm、湯引き皮入り



プリプリの食感!
噛むほど旨味が溢れ出る!

おすすめレシピ

九十九島とらふぐの刺身(てっさ)

材料: 2~3人分

- ・九十九島とらふぐてっさ(冷蔵庫で解凍)
- ・もみじおろし(薬味)
- ・小ネギ
- ・ポン酢

調理

小ネギを刺身で巻いて、もみじおろし等の薬味を入れ、ポン酢につけて召し上がりください!
※てっちり鍋等で、とらふぐの刺身をさっと湯に通して、しゃぶしゃぶとして食べるのもおすすめ!