



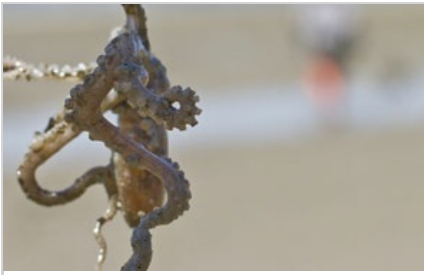
Web Contents



2018년 07월 23일 03시 39분

목차

목차	2
木浦9味	3
テナガタコ	3
ガンギエイの刺身 豚肉 キムチ包み	3
ニベの刺身	3
ワタリガニの和え物	3
太刀魚の煮付け	3
マナガツオの刺身	3
ヒラの和え物	3
アンコウス プ(蒸し物)	3
クロソイちり	3



テナガダコ

干潟の高麗人と言われるテナガダコが、スープの味が絶品のテナガダコスープ、テナガダコの刺身の和え物、テナガダコ入りカルピスプなど13種類の料理に身する。



ガンギエイの刺身 豚肉 キムチ 包み

しっかり 酔させたぴりりと辛いガンギエイに豚肉、熟成キムチとともにマッコリをぐいっとみむ絶品の味は、木浦でしか出えない。



ニベの刺身

コシがあり甘いニベの刺身は、他の地域とは違い木浦では刺身だけでなく皮、えら、腹、ひれまで食べ、その醍味を知ることができる。



ワタリガニの和え物

身がつまったワタリガニをほんのり赤いタレで和えるとご飯がすすむ！ワタリガニの甘みとコクのタレが絶品だ。



太刀魚の煮付け

9月末から木浦沖で獲れる産卵を控えた太刀魚は、特に甘くておいしい。



マナガツオの刺身

脂肪が少なく淡白な味のマナガツオを酢コチュジャンにつけて食べると、絶妙のおつまみに。マナガツオは消化はもちろん、成人病の予防にも優れた果を揮する。



ヒラの和え物

艶やかなヒラを酸っぱくしむと、食欲をそそる。



アンコウス プ(蒸し物)

アンコウの新しい身！ピリ辛な味付けと健康になる味まで、甘辛いタレにご飯を混ぜて食べるとご飯がすすむ。また食べたくなる料理だ。



クロソイちり

っ白なスープにクロソイを入れ、じっくり煮むとさっぱりあっさりした味がする

MokPo - Si
Web Contents

