

『一夜干焼いか』の

おいしさの秘密

はね...

この一夜干焼いかの
表面をよく見て下さい

紫色の皮が残っているのが
新鮮なイカを使っている
証拠!!



食べやすい太さに裂いて
じーんわりおいしい
一夜干焼いかのできあがり!!
日本酒も つつい
すかんじはいそいです。



じーんわり 下味をつけて
高温で ふい と
鉄板で はさんで 焼き上げ!
だから 香ばしい!!

