

身の締まりが
美味しさに決め手！**美味い白身！**
最上級に身！

ガンピラウヒラメ

魚を知り尽くした



「癒玄屋」大将のイチオシ

「魚にはうるさいぞー」という魚好きの方も

「魚は苦手だなー」というお子様にもお勧めできます。

北陸地方では名物魚！**北陸では通称「船ベタ」**

テレビの旅番組でも「ノドグロ」と並び評される魚

刺身 (プリッとした身の締まりがガンピラの醍醐味！)

煮付け (味付けは漁師の奥さん直伝レシピです)

塩焼き (召し上がる際には軽く酢醤油に)

バター焼き (焦がしバターの風味がこだわり)



お好みの調理法をご指定ください！

本日の価格 (全長 _____ cm クラス、一尾当たりの価格です)

刺身 _____ 円 煮付・塩焼・バター焼 _____ 円

本日入荷分は _____ 漁港朝どれの品、 _____ 尾限定です

売り切れの場合はご容赦くださいね。