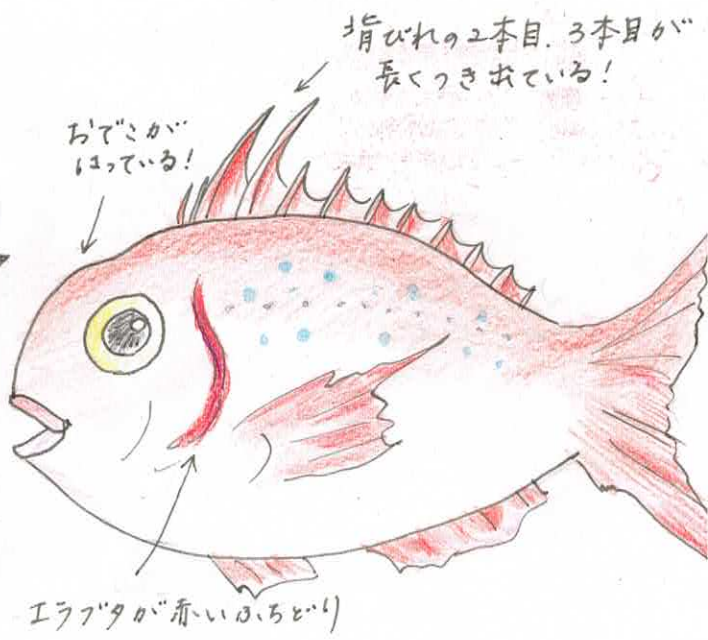
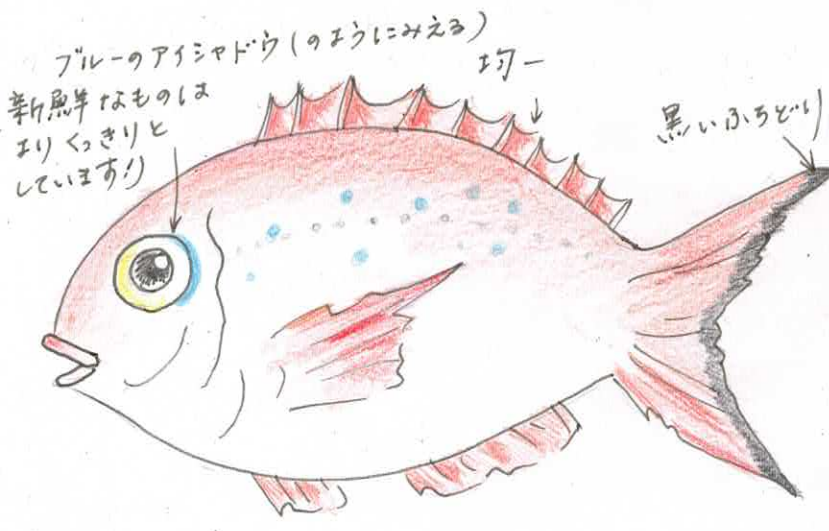


かぎけん
コーセーブレイク

真鯛と血鯛の違い ご注意ですか？

「タイ」といえば、魚の王様[👑]といえるくらい有名なお魚ですよね。
スーパーで時々お値打ちの「チタイ」が売られていますが、こちら「マタイ」と
違って姿がのびますが、実は全く違うお魚なんです！
そこで簡単に見分け方をご紹介します。



真鯛 (マタイ)

血鯛 (チタイ)

大きさ ~ 90cm

~ 40cm (大きければいい)

価格 1kgあたり 1,100円 (糸巻取物なので年末年始にはもっと高くなることも！)

650円 (お値打ちです)

おすすめ調理法 刺身 (身が糸巻までフリッフリ)

焼魚 (やわらかくてほっくり)

チタイ血鯛のエラブタは、赤く太い糸巻取りがあり、まるで血の塊なので「血鯛」と呼ばれている... という説があるそうです。

ちなみに... 魚の鮮度が落ちるとチタイの方が味が落ちるそうです。(水分が多いため)

普通のスーパーに置いてあるものを比べると、やはり真鯛(マタイ)の方が美味しいようです。

