



はもそうめん



はも寿し



はもしゃぶ大皿盛付



はものさしみ



匠の技

職人の技が冴える「骨切り」

はもの調理に欠かせないのが、身に皮を残して細かく切り目を入れる「骨切り」という技法。固い小骨が多いはもですが、骨切りによって口当たりがよくなります。

おいしい季節です。

「天神鱧」は、

御誕生祭の花火が夜空を彩るころ、

それが、「天神鱧」

この海域で育つたはもを活かした料理、

栄養をたっぷり含んだ西瀬戸内の海。

西瀬戸内海へ流れ出る。

佐波川は、防府平野を貫き

骨切りしてあるはもをしゃぶ鍋の中へさっとぐらせ、花のように開いたら、金網ですくいあげます。梅肉、ポン酢などお好みでお召し上がりください。



西瀬戸防府の天然はも

天神鱧はも

他にもいろいろ!! 天神鱧 関連商品

天神鱧パイ

天然の鱧をパイにトッピングしました。ピリッとした味とサクサク感はビールのおつまみに最高! 大人のお菓子です。



天神鱧商標登録第5448370号

はも塾加盟店についてのお問合せは

一般社団法人 防府市観光協会

〒747-0029 防府市松崎町11番19号

☎0835-25-2148

☎0835-25-4537