

# ねぎとろ



Negitoro  
蔥花腹肉

# かまとろ



Kamatoro  
下巴肉

下巴肉：一尾鮭魚只有左右各一塊的部位，這就是一般說的「霜降」了。比上腹肉的脂肪細致，因此口感之柔順、甘甜與脂肪的均衡都是無可比擬的。

蔥花腹肉：大間產的黑鮭魚蔥花腹肉，怎一個奢侈了得。刮下中骨附近滿布油脂的餘肉握成軍艦卷，佐以絲蔥和芥菜。溶於口中的油脂美味和海苔的香氣，美味到難以形容。

醃漬：將生肉浸漬在醬油裡以延長保鮮的醃漬，是江戶時代後期出現的吃法。醃漬方法形形色色，圖中為淺漬。醬油裡的淡淡鹽味，讓赤身的甘甜和深度更上層樓。

# づけ



Zuke  
醃漬