



生産者

株式会社クラハシ

瀬戸内 石茂魚

身の甘味が増し、肉質もしっかりし、脂がのって美味しくなります。刺身・洗いはもちろん、酒蒸しにするとゼラチン質の皮も美味しく食べられ、アラは煮付にすると美味しい高級魚です。煮付にすると美味しい高級魚です。

詳細は
ホームページで！



生産者のメッセージを届け
選ばれる食材を
目指して！

 広島県産
応援登録制度