

どぶ汁

北茨城名物!

通常のあんじょう鍋と比べ、4〜5倍の量のあん肝を使い、
水を使わず、あんじょうと野菜の水分のみで炊き上げるから出る濃厚さ。
1度食べたら、言われることが出来ないお鍋。



皮

とても分厚いあんじょうの皮。
ゼラチン質たっぷり。

あんじょうの七つ道具とは?

骨と歯以外は全て食べられるあんじょう。
しっかり淡泊な柳肉、コラーゲンたっぷりな
プルプルの皮やとも、濃厚なアソ肝など
色んな食感、味が楽しめます!

えら(エラ)

普通魚では食べないが、
あんじょうでは食べられます。

水袋(胃)

牛ミノに似た食感。

ぬの(卵巣)

平板状のため、
この呼び名に。

あん肝(肝臓)

海のフォアグラ。
あんじょうの価値は肝で決まると
言われるほど大事な部分。

柳肉(やなぎ)

身になります。鍋以外では、
唐揚げ、とも酢も◎。

とも(しれ)

つけ根の部分が
食感よく美味しい。