

知っているようで知らなかった!?



魚屋さんのQ&A

魚が美味しい長崎ならではの食卓にするためにも
上手に魚屋さんを活用してみませんか？

(魚のまち長崎応援女子会 山崎美子・溝田真美)

魚屋さんの 魅力って何？

魚に精通した店主ならではの、
食べ方、レシピ、美味しく食べら
れる旬の魚などを詳しく教えて
くれます。三枚おろし、刺身用、
切り身など要望に合わせて調理
もしてくれます。

魚屋さんはどういう 利用の仕方があるの？

魚屋さんによっては、パック売り
をしていないので、好きな量を
買うことができます。
例)丸ごとある魚の片身または
1/4、アラだけなど。

魚屋のおじさんが怖い どうしたら仲良くなれるの？

たしかに怖いおじさんもいるみ
たいですね。魚のことを質問する
と、目がキラキラと輝いて親切に
話してくれる人も多いと思いま
すので声をかけてみてください。

すぐ食べられるように 内臓とかを出してもらって いくらかかるの？

店頭で販売している魚であれば、
基本的には無料です。ただし、
お店によっては有料の場合も
ありますので、お店の人に問い合
わせください。

\\ 女性の力で「魚のまち長崎」を元気に！ //

発行：長崎市 企画：魚のまち長崎応援女子会

問い合わせ：長崎市水産農林部水産農林政策課
長崎市金屋町9-3(金屋町別館3階) ☎095-820-6562