

熊本県産

大矢野黄金のハモ



ハモとはこんな魚です



定番の湯引き



一押しハモのしゃぶしゃぶ

平成19年度には、東京・関西方面で熊本産の**黄金のハモ**は**全国第1位**で取引され、現在も高値で取引されています。

淡白で上品な味の鱧（ハモ）にはからだを元気にするたくさんのパワーの素が含まれています！

★栄養と効能★

- ・夏バテ防止の**ビタミンA**、**D**が多く含まれ、からだを元気にしてくれます。
- ・**カルシウム**の含有量が多く、骨の形成に欠かせない**リン**も多く含まれます。
- ・皮には疲労回復効果や軟骨・関節の結合組織を丈夫にするという今注目の**コンドロイチン**が多く含まれています。
- ・老化防止や美肌効果で、今話題の**コラーゲン**の含有量はウナギよりも多く、女性の方には嬉しいですね。

※**コラーゲン**の含有量・・**1位 ハモ** 2位 ウナギ 3位 カレイ

★ハモの美味しい食べ方★

湯引き・・・ 超定番！酢味噌、梅肉で食べる

ハモフライ・・・ 塩コショウをして、小麦粉、卵、パン粉をつけて揚げるだけ。

しゃぶしゃぶ・・・ ポン酢、だし汁につけて(^-^)

他にも、天ぷら、鱧（ハモ）寿司、チリソース煮など、アイデア次第でいろいろ美味しく食べられます。



調理しやすく骨切りしたハモを販売します！！