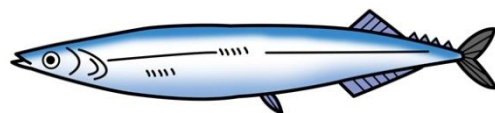




## まつまえに さんまの松前煮



こんぶ、しょうが、にんにくと一緒に、さんまをじっくり煮ました。

まつまえに  
松前煮というのは、ほっかいどうまつまえ  
うまれた「郷土料理」です。ほっかいどうとくさん  
こんぶつか  
うのが特徴です。



### ほね さんまの骨について！

じっくり煮ているので、ほねまでやわらかくなって食べられます。ただし、こたひさ  
きをつけてよくかんで食べましょう。