

# kobe fish timeline

1A

真鯛・サザエ  
クロメバル #煮付け  
ワタリガニ・シラサエビ

#おススメの  
食べ方 



2A

メイタガレイ #刺身#煮付け#癖なし#離乳食  
ヒイカ  
赤舌平目 #ムニエル



3A

イカナゴ  
ガシラ・メイタガレイ  
真鯛・セイゴ  
マナガツオ  
ワタリガニ・あわび  
天然茎わかめ  
ナマコ  
子持ちイイダコ



4A

サバ #刺身#キズシ#塩焼き#煮付け  
クロメバル  
ウマヅラハギ  
活タコの真子



# kobe fish timeline

## 5A

ちりめん  
マサバ  
メイタガレイ  
サワラ#キズシ#塩焼き#味噌付け  
シラサエビ  
モンゴイカ  
丸アジ

ゴマサバ  
アコウ  
キス  
ヒイカ  
赤舌平目



きす

## 6A

ちりめん  
真鯛  
アジアカエビ  
川津エビ  
赤舌平目#バター焼き  
アオベラ

ゴマサバ  
スズキ  
ガシラ  
マナガツオ#ムニエル  
アコウ  
イシダイ



すずき

## 7A

メイタガレイ  
シラサエビ  
アナゴ  
丸アジ  
シラサエビ  
サバ#刺身#キズシ  
タチウオ

ゴマサバ  
川津エビ  
ハモ  
タコ



おにおこぜ

## 8A

タコ  
アジ  
イカ  
アナゴ  
ゴマサバ  
タチウオ

丸アジ  
サゴシ  
シラサエビ  
アオベラ  
マサバ  
シオ



あおべら



# kobe fish timeline

9A



ハマチ #刺身  
タチウオ  
車エビ  
マサバ #刺身 #キズシ  
マイワシ  
サワラ・アカイカ #刺身  
丸アジ



10A



タチウオ  
アオリイカ  
アジ  
ハマチ  
シラサエビ



11A



真鯛 #年末の焼き鯛 #冷凍  
マイワシ  
カワハギ #鍋  
ツバス・アオリイカ  
シラサエビ・車エビ



12A

ウマヅラハギ タチウオ マイワシ

