


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 



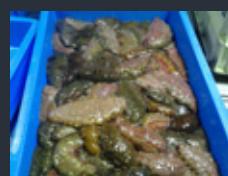
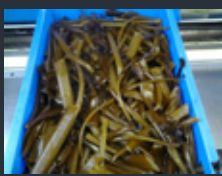
2A

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

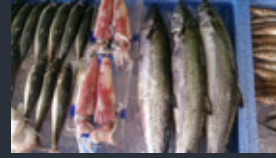


kobe fish timeline

9A



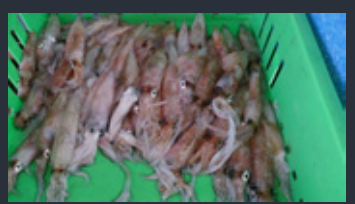
ハマチ #刺身
タチウオ
車エビ
マサバ #刺身 #キズシ
マイワシ
サワラ・アカイカ #刺身
丸アジ



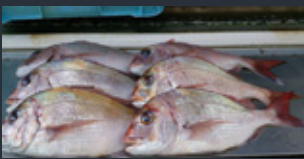
10A



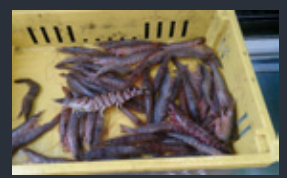
タチウオ
アオリイカ
アジ
ハマチ
シラサエビ



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

