

ピンボーン (骨) の抜き方

一言で言うと
斜め上に抜くだけ！！



- ① 頭側をまな板の右側の置く (利き手側)
- ② 指でピンボーン部分を頭側から尾側で触り骨を確認
※頭側の側面カマ部分も必ず確認
- ③ 真上ではなく赤矢印のように斜め45度上に抜く

【品質維持・取り扱いのポイント】

☆フィレの一部を持って身を曲げない☆

→真空袋をしっかりと開封してまな板へ滑らす、もしくは両手で取り扱い

☆骨の位置確認や抜く時、身をベタベタ触らない☆

→魚の取り扱いの基本を守りましょう

国内でも鮮度維持を意識してお客様へお届けしましょう。

鮮魚仕入担当