

## タルメ（メダイ）処理方法による身質の違い



左側が生きた状態から神経抜き処理を行った場合で、身に弾力があり色身も白く透き通るような状態でした。

右側の通常処理、釣り上げた後水氷で〆て処理身が軟らかく、身の色が赤身を帯びてきている。

刺身で試食した結果、神経抜き処理を行った方が、身の弾力もあり美味しく感じた。