

大阪の鮎

この時期、美味しくてお薦めなのは、やっぱりアナゴ。にぎり、棒ずし、天ぷら、柳川鍋など、各店が工夫を凝らして提供しています。是非、大阪・なにわの本格すし屋でご賞味ください。

大阪鮎組合

検索

盛夏の味覚

<http://www.osaka-sushi.net/>

『今の旬はアナゴ!!!』



旬の食材で、すし・料理を楽しむ!

穴子棒ずし、穴子と玉子の宝楽焼き、穴子白焼き、穴子白川蒸し

