



「大胆にかつ繊細に。」  
これが魚をさばくときのポイント。

包丁を握ったことのない人でも、  
プロが教える「これだけ！」を知れば、魚はさばけます。  
さあ、気楽にチャレンジ。  
アジ、タイ、ヒラメ、イカを例に挙げ、さばき方のコツをプロが伝授。  
さらに、目利き、飾り切り、盛り付けまでプロの技を映像で指導します。

この映像を見れば、次の休日に思わずチャレンジしてみたくなるようなハウツー  
DVDです。



#### ■収録内容

- 1 オープニング
- 2 魚の目利き
- 3 準備
- 4 チャレンジ！アジの三枚おろし
- 5 チャレンジ！タイの三枚おろし
- 6 チャレンジ！ヒラメの五枚おろし
- 7 チャレンジ！イカ刺
- 8 盛り付け
- 9 まとめ

監修・出演：川澄 健



寿司職人のトップレベルの養成校である、東京すしアカデミー専任講師。テレビ東京系『TVチャンピオン全国寿司職人握り技選手権』二連覇達成。特に飾り巻き寿司の分野において卓越した技能を持ち、海外でもその著書が出版されており、日本の寿司文化を世界に紹介する伝道師として海外でも有名。

東京すしアカデミー：<http://www.sushiacademy.co.jp>



気楽にチャレンジ! 魚をさばく

商品番号: JEBS-16 (DVD1枚組) POS: 4560346 95013 2 価格: 税込¥2,000 (¥1,905 税抜)

■COLOR/画面サイズ: 4:3/リージョン No.: ALL(全世界)/NTSC/ステレオ/ドルビーデジタル/片面1層/収録時間 43分

製作・著作・発売元: 株式会社ジェスフィール/株式会社テレビマンユニオン