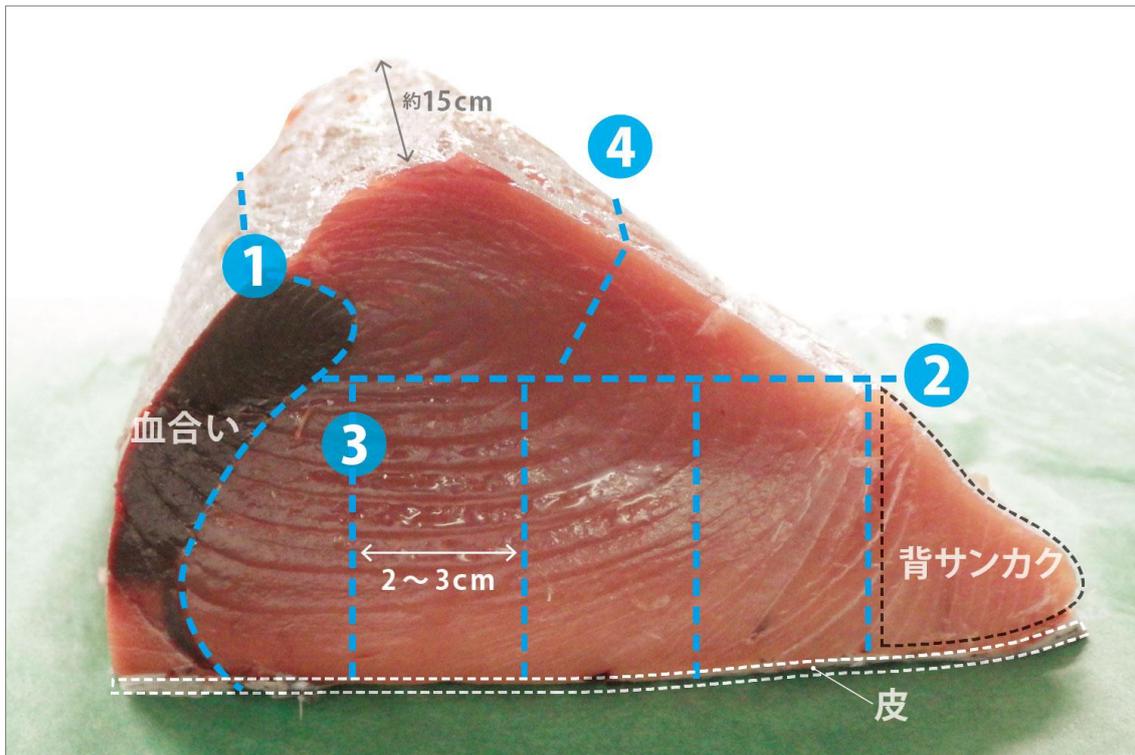


マグロのブロックの切り方（背側）



- ① 血合い部分を切り取ります。
- ② 地面から約 5 センチの高さからに平行に切ります。
- ③ 2 センチ～3 センチ幅を目安に縦に切り、皮と身を切り離します。
- ④ 最後に必要に応じて上部の残った部分を切りサクを作ります。

● 刺身にする場合



サクの右端から、マグロの繊維に垂直に包丁を下ろし、ゆっくり引いて切ります。

※包丁を押したり引いたりしないこと刺身包丁がない場合はなるべく刃が長くて細いものを使うと良いでしょう。

● 寿司にする場合



サクの左端から、包丁を寝かせてゆっくり引いて切ります。切り身が薄く面積が広くなり、シャリとのバランスがよくなって握りやすくなります。