



定休日

仕入休み

月	火	水	木	金	土	日
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20 春分の日	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Follow Me!!

大阪天満で4代続く鮮魚店
【お魚屋さんかぎや】
公式Instagramを作りました！

旬のお魚の情報やイベント情報、
捌き方や美味しい食べ方などを
メンバーみんなで配信していきます
是非フォローしてお楽しみください！



お魚屋さん
かぎや

FOLLOW
ME!!



@FISHMONGER_KAGIYA_OFFICIAL

今が旬情報

ハマグリ



春の訪れを告げる貝「ハマグリ」。3月はひな祭りなどのお祝いごとにも登場し、縁起の良い食材としても親しまれています。ふっくらとした身に濃厚な旨みが詰まっており、加熱するとさらに甘みが増します。おすすめの食べ方は、シンプルな「潮汁」。貝の出汁が存分に味わえ、春の香りを楽しめます。また、焼きハマグリや酒蒸しにすると、貝の旨みがギュッと凝縮されて絶品。旬のハマグリで、春の味覚を堪能してみたいはいかがですか？

その他不定期イベントも開催！
詳しくはウェブをチェック



osakana-kagiya.com