WEB CONTENTS



2024년 04월 28일 02시 01분



목차

목차	2
カキの丸焼き	3
海の味! 海の牛乳、カキの丸焼き	3
各種の栄養素が豊富な完全食品	3



カキの丸焼き 宿泊・グルメ・ショッピング > 腫水10味 > カキの丸焼き



海の味! 海の牛乳、カキの丸焼き

ぶくぶく泡立つカキの新鮮な味を見守っていると時間も止まってしまうほどおいしいカキの丸焼き ふっくらしたカキは香りと味が濃くて口の中にしっとりした余韻が残ります。

各種の栄養素が豊富な完全食品

寒風が吹き始めればカキが好きなマニアたちがそわそわし始ぬる。

今年のカキの味はどれほどいしいだろうか生産地とその年の天気の具合、大きさや形によって、味か異るカキは昔から多くの人々から深く愛されてきた。

料理の方法も多様で、カキのクッパから焼きカキ、カキの刺身、カキの酢和え、カキのチヂミなど、どんな方法で料理してもカキの持つ特性とずば抜けた味は申し分なく食欲をかきたて 人々を刺激する。

ヨーロッパの諺にも「カキを食べなさい、そうするともっと長く愛せるでしょう」という言葉がある。ナポレオンは戦場で三度の食事にカキを好んで食べたと言う。カキは完全食品で、最 高のスタミナ料理としても広く知られている。

カルシウムの多いカキはアルカリ性食品としても有名だ。ヨーロッパの人々は、肉食をメインにする酸性のメニューの副作用を減らすために野菜、果物を取る。そうしたことから魚類やカタツムリ料理が高級料理と評価されたりする。

妊婦の健康維持への必須食品がまさにカキだ。 多島海の清浄海域である麗水で生産されるカキは豊かな日照量をあびて育ち、身が厚い。

海でとれる牛乳と呼ばれ、カルシウムや鉄分が豊富で11月から2月まで冬が旬だ。カキは他の貝類と違って組職が柔らかく、タンパク質及びその他の栄養分の消化吸収率が高く、乳児や子供、お年寄りまで食べられます。 その上、カキには他の水産物よりタウリンの含量が多いことが特徴だ。タウリンには乳児の頭脳の発達をはじめ、脳卒中、動脈硬化、胆石、胆嚢炎、肝臓病などの予防効果があると知られており、カキを求める人が多くなっている理由になっている。また、必須アミノ酸と不飽和脂肪酸であるEPAとDHAがたくさん含まれている。EPAは血液中の中性脂肪及び血中コレステロールを低下させて、動脈硬化、高血圧、脳出血などの予防効果があり、DHAは学習機能の向上、血中コレステロール含量の低下、抗がん作用、老化抑制効果などで知られている。





クルグイ(焼きカキ)の店は、突山海岸に沿ってたくさん並んでいる。愛する人と海岸道路でドライブも楽しめ、栄養豊富なカキも味わうことができるいい条件を備えている所だ。ステキな 風景も鑑賞して、栄養豊かなカキも思いきり楽しむことができる所がまさに麗水だ。とれたてを焼いて熱くて丸々としたカキを美しい海を見ながら食べに麗水に行ってみよう。

COPYRIGHT (C) 2015 BY **YEOSUCITY**. ALL RIGHT RESERVED.



