

買わねば損

ヒマなときに、マーケットをぶらぶらすると、こういう物を見つけるんですね。手羽先の先なんですけど、どれ程の量が分かりますか？下のまな板は普通の大きさのまな板です。こんなにたくさんあって、たったの 48 円なんです。オトコの料理で、酒の肴を造るんですから、こんなもの見つけたら、見境なく何個でも買ってしまった方が得ってものです。お店では出汁とり用くらいに考えての価格設定でしょうけど、こういうモノの端っこでもものはウマイものなのです。だから奥様が買い物してる間、車なんかで待ってちゃイケません！オトサンてば！



- ①鍋に手羽先の先を入れる ②水をヒタヒタ以上に ③醤油 ④シウガ4~5片 ⑤さとう
⑥味醂もしくは酒 初め強火で、アクをとりながら。あとは中火で 30 分程度

「こういう先っちょのわずかな部分をきれいに食べられることが、オトコのたしなみなのです」
と、誰かが言っていたような気がするんだけど、誰だっけ？