

サメのタレ

サメのタレは、地元の珍味である干して味付けしたサメの肉です。サメを切り身にして塩を擦り込み、特別なタレに漬けて、特に潮風の強い場所に吊るして干します。完成品は味付きの干し肉に似ており、伝統的に酒のつまみとして供されます。