



여름 보양식의 최고봉

하모니



하모(갯장어) 회(탕)

여름
夏

여름철 바다 보양식 으뜸

02

하모는 갯장어, 바다장어의 다른 이름으로, 장마철 직후가 제철이다. 특히 통영 하모는 바다 속 세찬 조류를 이기고 자라 육질이 탄탄하다.

하모회는 가운데 굵은 뼈를 피해 살점만 뜨거나, 뼈째 썰 때는 잘게 칼집을 내 꽃모양으로 뜨기도 한다. 씹을수록 단백질 속에 은근한 단맛이 매력이다. 탕은 뼈 속 영양가가 모두 우려나도록 푹 고아 끓인다. 사골곰국만큼 깊은 맛이 나 여름 보양식으로 사랑받는다.

Summer Hamo(sea eel) sashimi and soup

Hamo is a different name of sea eel in Korean language. The fish gets more fleshy competing against harsh tides in the sea shortly after the rainy season

The sashimi may not be thought to be quite a savory dish at first bite but the longer chewing, the more sweet it tastes. The fish soup is as nutritious as beef broth which has been simmered over longer time, especially favored by tourists in the summer.

