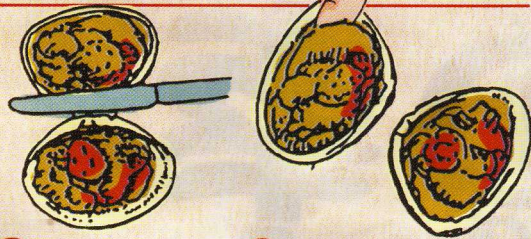
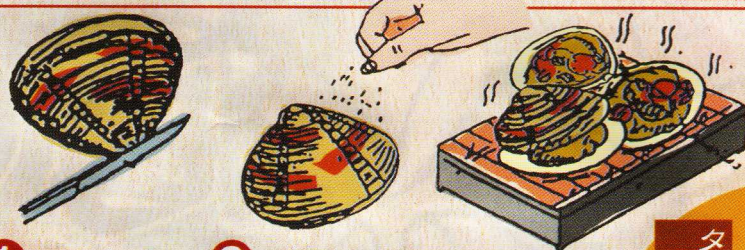


◆大あさり



- 1 半割にする。
- 2 貝をねじってはなす。

◆はまぐり



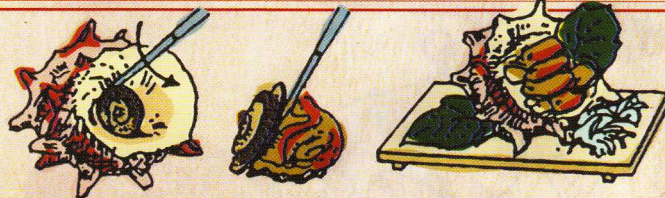
- 1 目切をする。
- 2 貝の上に塩をかける。

タレの
作り方

酒 醤油

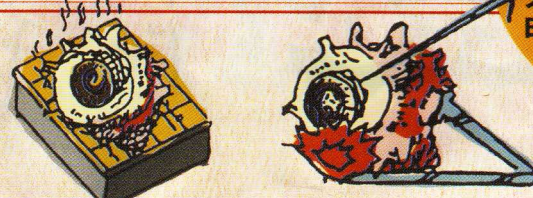
さざえ・大あさりの
タレはしょうゆ半分・
日本酒半分がベスト。
(日本酒の代わりに水か
みりんでもよい)

◆さざえの活造り



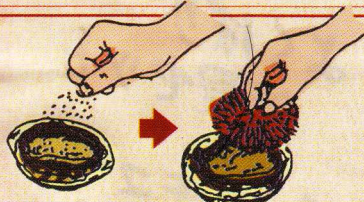
- 1 ふたと身の間に洋ナイフをさし込み、丸く円を書くようにして切る。残った身は指をつこんで取り出す。ふたを身からはずす。
- 2 そぎ切りにして、盛りつける。

◆さざえのつぼ焼



- 1 火にかけ、泡がなくなりかけたら食べ頃です。
- 2 ふたと身の間に串をさし込み、丸く円を書くようにして取り出す。

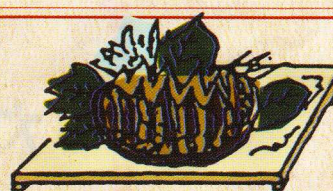
◆あわびの活造り



- 1 塩を少々ふりかけ、タワシで数回こすり、水で洗う。(乾いたタオルで拭いてもヌメリはとれる。)



- 2 殻についている身の部分は一部なので、しゃもじを身と殻の間に入れて押し込めば簡単に外れる。



- 3 表の方からうすく切る。肝も生で食べられます。

その他の調理法

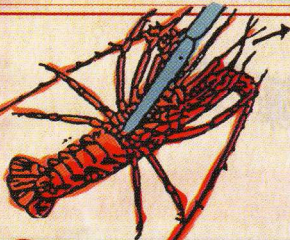
【あわびステーキ】

殻から身を外したら表面に切り込みを加え、フライパンにバターと塩こしょうを加え、焼く。

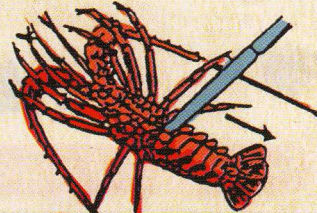
【あわびバター焼き】

【あわび残酷焼き】

◆伊勢海老の残酷焼 ～素材の味が生かされた料理法～



- 1 頭を半割にする。



- 2 胴も半割にしてから切り離す。



- 3 中火で焼き上げる。(マヨネーズを表面にぬってもよい)

その他の調理法

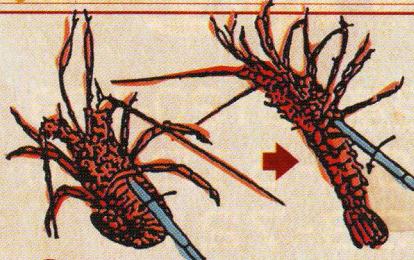
【鬼瓦焼】

そのままの姿に塩をまぶして焼く。

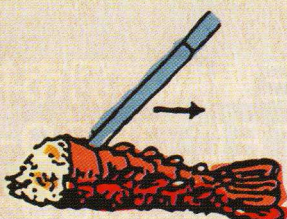
【具足煮】

- 1) 半割にする。
- 2) 醤油・みりん(酒)・砂糖等を入れて煮る。
煮る場合、水の時に伊勢海老を入れ、炊くのがポイント。時間は約15分。水の分量は伊勢海老が半分くらい漬かる程度。
- 3) 塩少々加える。

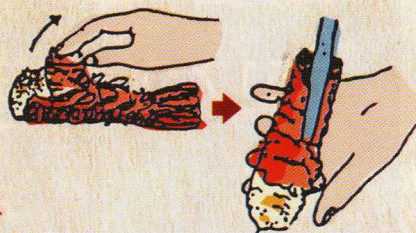
◆伊勢海老の姿造り ～新鮮さが一番!!～



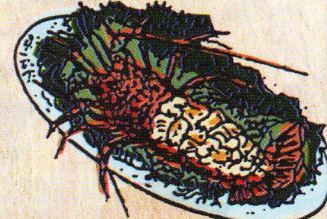
- 1 胴と頭の付け根の部分に包丁の先をさして、周囲を切り離し、ねじりながら胴を取り外す。



- 2 腹の薄皮の両端に切り込みを入れる。



- 3 皮をはがして取り除き、殻と身の間に親指を入れて身を起こすようにしてから殻から外す。(スプーンでもとれる。)



- 4 身をそぎ切りにして再び殻に詰めて頭にさし込み活造りにする。