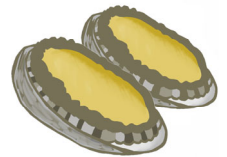


満点あわびの身の取り出し方

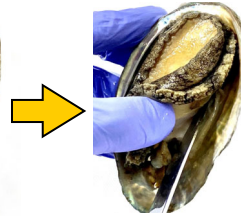
①.始めに冷凍状態の満点あわびを、自然解凍していきま。 (真空パックのまま水の中に漬けていただくと、早く解凍することができます。)



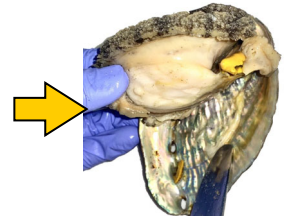
②.解凍したあわびの身を殻から取り外します。包丁(またはナイフ、スプーンでも可)を殻と身の間に入れ、貝柱に沿って切り離します。



・隙間に入れます

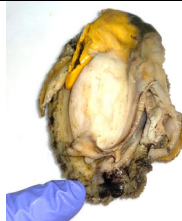


・身をめぐりながら、切り離していきます

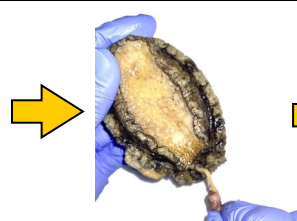


・このように身を切り離すことができます

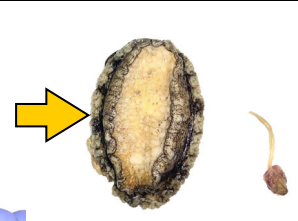
③.身の部分を切り分けていく前に、あわびの口の部分を取り除いていきます。(食べても問題のない部位ですが、少し固くなっていますので、お好みで取り除き下さい。)



・黒くなっているところが口です



・つまみながらゆっくりと引き抜きましょう



・簡単に取り除くことができます

④.左上から肝、殻、口、身の4つの部位に分けることができます。



・口の部分は破棄し、殻は盛り付ける際の器などにお使い下さい。

⑤.身と肝を適度な大きさに切り分け、皿に盛り付けて完成となります。

※バター焼きや、丸ごと調理していく際は、切り目を入れてから焼くことで、味が染み込みやすくなります。



・お好みのサイズに切り分けます。切り分けない場合は、切り目を少し入れていきましょう

☆当社の満点あわびは、出汁で柔らかく煮込んでいますので、そのままでも美味しくいただくことができます。刺し身や炒め物、サラダの具材などお好みの調理方法ででお召し上がり下さい。



鮑のお造り



鮑のバター焼き

517-0022

三重県 鳥羽市 大明東町 10-14

株式会社 パール食品店