

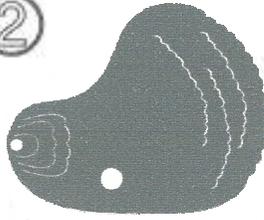
岩ガキのお召し上がり方

①



年輪の方を手前にする

②



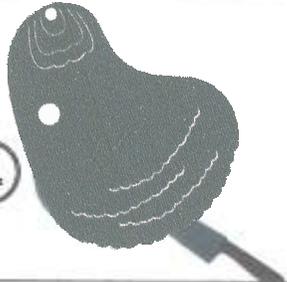
表の上から薄い方をトンカチでたたく

③



カキのひれが見えたらステーキナイフを上のに沿って入れる

④



貝柱めがけてナイフを進めて切り、上片殻をとる

⑤



貝柱の下の方もステーキナイフで切り取りできあがり

⑥

取れたら身を必ず水道水で洗い、レモン汁・三杯酢・ポン酢などお好みに合わせてお召し上がり下さい。
※イオン水はお止め下さい。

●生食用

●生ものですので、当日にお召し上がりください。

●すぐに食べきれない場合

フライなどの衣をつけてから冷凍保存→解凍せずに油調理できます。

身出しをして保存ジッパー袋などに入れて冷凍→冷蔵庫内でゆっくりと解凍するとドリップがあまりでません。食べる際は必ず加熱調理します。



松葉がにセンター
株式会社かねまさ浜下商店