

北海道おとしべ噴火湾産

ほたて

北海道噴火湾の大自然の中で漁獲された新鮮なほたて。
落部の海の味を贅沢にお召し上がり下さい。

美味しい
海の幸
食べれば
いっしょ！



JF 落部漁業協同組合

〒049-2562 二海郡八雲町落部529 TEL.0137-67-2211

殻付の身取りの仕方



専用ナイフがあれば、簡単に身を取り外せます。

- ①貝の平らな方を上にし、専用ナイフ又は洋食ナイフ等で殻の間に差し込む。
- ②平らな殻の内側にそって、ナイフを滑らし、小刻みに動かしながら殻と貝柱を外します。
- ③片方の殻が外れ自然と口が開きます。
- ④片方の殻も②と同じく裏側に沿って、完全に殻と貝柱を外します。
- ⑤身を取り出し、通称ウロと呼ばれる黒い部分を必ず取り除きます。

ほたては、簡単に
おいしく
食べれちゃう!!



活ほたての浜焼き

- ①ほたては、平らな部分の貝柱をあらかじめ取り外す。
- ②焼き網の上にはたて貝の殻の丸みの帯びた方を下にし、①をのせ焼きます。
- ③貝から煮汁が出始めたら、醤油1と酒1を割ったものを貝柱に回しかけ出来上がり。
- ④食べる前に、ウロの部分は外してお召し上がり下さい。

活ほたての刺身

殻付きほたては4ページのように、貝柱とひもの部分のみ取り出し、さっと塩水で洗い水気を取り除きます。お好みの大きさに切り、つま・大葉等を添えてお召し上がり下さい。

※殻は、最後にお皿に使用できません。ウロ・えらは、生食できませんので必ず取り外してお召し上がり下さい。



