

伊勢志摩鮮魚 丸義商店

この度は当店をご利用頂き、ありがとうございます。
「まるよし」のアワビは活きの良い天然伊勢志摩産です。
安心してご賞味ください。

◇◇◇◇◇◇◇◇アワビのお刺身の作り方◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

①



1.貝殻と身の間に小さめの包丁や洋ナイフなどを差し込み貝殻に沿うように動かして切り離す。

②



2.貝殻から身と肝を一緒に引き剥がす。

③



3.身と肝を包丁で切り離す。

④



4.肝の角部分を切り中の砂や異物を押し出す。
(肝はそのまま醤油をつけて生でも食べれますが、砂糖醤油で炒めてもおいしいです。)

⑤



5.身に切り目を入れる。

⑥



6.適当な大きさに切る。



7.盛り付けて出来上がり。

その他、網焼、ステーキなどでお召し上がりください。
肝は生でもおいしいですが、砂糖醤油で煮ていただくとおいしいです。
※美味しく召し上がって頂く為になるべくお早めにお召し上がりください。

〒517-0501

三重県志摩市阿児町鵜方1678-2

伊勢志摩鮮魚 (有)丸義商店

TEL0599-43-2860 Fax0599-46-0606

<http://www.maruyoshi-sengyo.co.jp>