うまいカキの おいしい 食べ方 上手!

◀鍋で蒸す▶

- ●大きめの鍋にカキを入れる。
- ●お酒をコップ1杯入れる。
- ●ふたをして、強火で5〜10分ほど蒸す。

◀生食で▶

- ●平らな方を上にして持つ。
  （軍手などをしてケガに注意!!）
- ●丸くなってる所を少し割ってすきまをつくる。
- ●ナイフを入れる。
- ●上部（左側）をそぐようにする。
  （貝柱部分をはずす）
- ●カラをあける。
- ●下部のカラにそって貝柱をはずす。
- ●ポン酢、酢じょう油などでお召し上がり下さい。
  レモンをかけるとさらにおいしい。

◀炭火焼き▶

- ●炭火をおこす。
- ●網の上にカキをのせる。
  （平らな方を下にして置く）
- ●5分ほど焼いて、ゆげや汁が出てきたらすばやくひっくり返す。
- ●さらに3〜5分ほど焼く。
- ●カキのおいしいスープといっしょに食べる。

◀カキフライ▶

- ●生食の要領でカキをむく。
- ●小麦粉、卵、パン粉の順でころもをつける。
- ●油であげる。

◀レンジで蒸す▶

- ●皿に平らな方を上にして並べる。
- ●ラップを広めにかける。
- ●レンジ調理で3〜5分蒸す。

◀その他▶

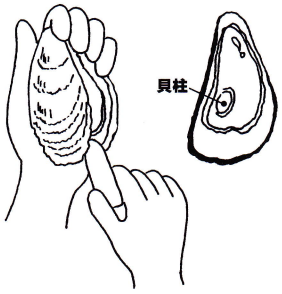
- ●カキ鍋 ●カキのホイル焼き
- ●カキのバター焼き

保存方法

涼しい場所に保存してください。
乾燥しないように湿らせた新聞紙をかぶせるのもいいでしょう。
発泡スチロールやクーラーBOXなどでいいです。

賞味期限

到着後2〜3日



有明の味
有田商店
諫早市小長井町遠竹318-1
TEL0957-34-2214(代) FAX0957-34-3314
http://www.ariakekai-muta.com