

せっかくお取り寄せをした商品です。
以下の注意事項をよ〜く読んで、
是非、最高の状態でお召し上がり下さい

『お刺身用冷凍あわび』編

本商品は、冷凍便にてお届けしております。

※すぐにお召し上がりにならない場合は、そのまま冷凍庫で保管してください。

◆美味しい解凍方法と解凍時間◆

＜流水解凍がオススメです＞

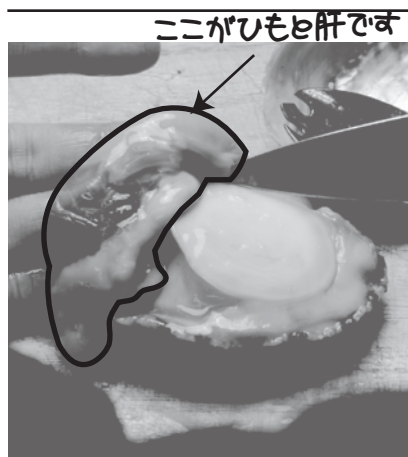
- ①袋から解凍したい分だけあわびを取り出して、直接、氷水に入れて解凍して下さい。
水温は5℃以下がオススメ。20～30分程度で解凍できます。
- ②解凍ができたら、あわびを水から取り出してさばいていきます。
(中心部を指で押さえて弾力を感じる位が解凍ができている目安です。)

◆一度解凍したあわびは再凍結せず、お早めにお召し上がり下さい。

◆あわびのさばき方◆



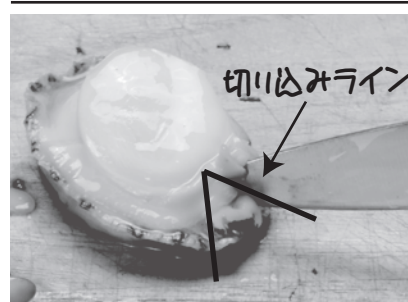
- ①まずはあわびの身の表面に塩をまぶしてたわしで軽くこすって、水で洗い流してください。
- ②貝の薄い方から、大きめのスプーンを身と殻の間に入れて、スプーンをグイッと差し込みます。
削ぐようにして殻から貝柱をはがしたら、残りは手ではがしてください。すると、肝を傷つけることなくはがせます。



- ③身の周りに付いている「貝ひも」と黒い袋の「肝」を包丁などで削いで外します。(どちらも食べられます)
ひもと肝を切り離し、肝は醤油などとあえて肝醤油にするのもオススメです。

★肝醤油の作り方

肝の一番ぷっくり膨らんでいる側に切り込みを入れて、表面の薄い膜と肝本体を分けます。肝本体を水道でよく洗い、塩の入ったお湯で30秒ほど下茹ですると苦味が和らぎます。(※茹ですすぎると硬くなるので注意！)
茹でた肝の水気をとったら、包丁でたたいてペースト状にします。
あとは醤油と混ぜ合わせて滑らかになるまで裏ごしすれば出来上がりです♪



- ④身の先端に切れ目をいれ、口を取り出します。
※口は固いので食べられません。
- ⑤あとは身を薄くスライスしたら、刺身の出来上がり！
わさび醤油や肝醤油をつけてお召し上がり下さい。
他に、バター・塩・黒コショウで軽くソテーするだけであわびステーキも楽しむことが出来ます♪