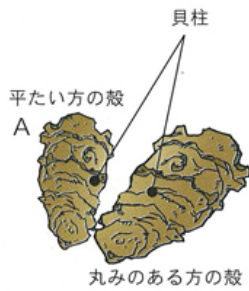


## ■ 殻付きかきの調理方法

### 殻付きかきの開け方

※ご注意・・・かきの殻は先端が鋭く刃物状になっておりますので、手袋とかタオルを使用して下さい。

①



かきの貝柱を切りませんと殻の口が開きません。上図の所に貝柱がありますのでAの方から、ペンチ又は金槌で貝を壊します。

②



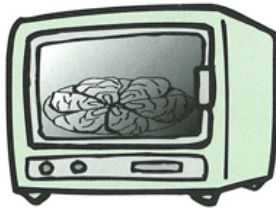
この位置よりナイフ（洋風ナイフ）・果物ナイフを入れ上殻（平たい方の殻をいう）の内面に添わせて入れてゆき貝柱を切り取ります。

③

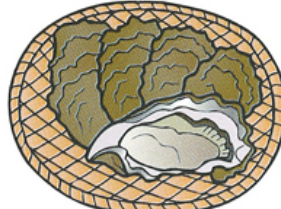


### 調理方法

必ず殻の丸いほうを下にしてください



(1) 殻付きかきは、タワシでよく洗ってふく。



(2) 焼く時に殻が飛びますので、オーブン又は焼き網の場合、アルミハクに包んで置く。  
電子レンジはラップを利用する。

●電子レンジなら、5個で5～6分  
●オーブンレンジなら、5個で15～20分



(3) フライパンで焼く場合は、かき殻の丸みのある方を下にして、かきを並べてフタをし、殻の口が開くまで焼く。

●5～6個で、約12～20分

### 焼きがき

#### 作り方

- ① ガスコンロなどの上に焼き網をおいて、殻付のままかきを並べます。殻の深い方を下にして下さい。汁がこぼれてしまいます。
- ② 中火で5～7、8分そのまま焼きます。
- ③ 貝殻のふたが少し開いたくらいの半生の方が、甘味がよく出ます。
- ④ 海水の塩味で充分おいしいですが、お好みで醤油やバターなどを添えてもおいしいです。

■材料（5人前）  
かき大粒・・・30個  
醤油  
バター



[商品を見る](#)