

殻つき牡蠣の剥き方

桜牡蠣は生食用です！

清浄海域で養殖された牡蠣であることと、紫外線などによる滅菌した海水を利用し、定められた時間以上通して牡蠣を浄化していることが生食用の出荷条件となります。厚生労働省の指導の下、各管轄の都道府県で定める検査を合格したものが生食用として販売されます。

殻つき牡蠣の消費期限！

生食の場合、発送日から4日、加熱する場合は5日です。

殻つき牡蠣は、発送梱包時は生きてままの状態です。殻つきの牡蠣は、水のない状態でも適温で3から5日は生きています。牡蠣が活着している場合はお客様ご自身の判断でお召し上がりいただくことも可能ですがそれ以降にお召し上がりいただく場合は、必ず加熱調理をしてください。

注意：

かまいし桜牡蠣は2名の漁師が殻付きでの出荷をおこなっておりますので、ムキ身もできますがその場合は期日指定での御注文は**受付できません**ので御了承ください。

準備するもの

- ・牡蠣ナイフ（牡蠣に同梱しています）
- ・軍手(なければ厚手の布巾)
- ・たわし
- ・ペンチまたはキッチンはさみ（なくてもかまいませんが、あるととっても便利です！）

※牡蠣の殻の先端は薄くナイフのように切れます。手を保護するために軍手や布巾などでくるんで作業しましょう。

※同梱している牡蠣ナイフと軍手を御利用ください。

※牡蠣を剥くコツ

いきなり牡蠣ナイフでこじ開けるのは大変難しいですし、手を傷つける場合もあります。まず、ナイフを差し込む隙間をあけましょう！

牡蠣ナイフで切るのは「貝柱」だけ、「貝柱」さえ切れればなんなく開けられます。

※殻付き牡蠣は**すべての牡蠣が開くわけではありません。**

貝柱に先に火が通ったものだけ口が開きます。(身に先に火が入ると開きません)

傷んでいるわけではございませんのでご安心下さい。

1. 牡蠣の表面を洗います

出荷前に流水洗浄していますが、殻の層になっている部分などに入った藻などまでは、取り除けませんので、たわしを使ってごしごしと洗い流してください。

たまにですが、小さな生き物が殻に付着していることがあります。新鮮な証です。これもたわしでおとして下さい。

2. 隙間からナイフを差し込みます



殻の先の隙間から牡蠣ナイフを差し込みます。

※牡蠣の殻がしっかり閉じていてナイフが差し込めない時ここで活躍するのが「キッチンはさみ」です！

殻の先をキッチンはさみで割り切ります。

キッチンはさみはカニの甲羅なども切れるようなしっかりしたものを使ってくださいね。

殻は結構固いです。まな板などの上に布巾をしいてやると牡蠣が動かずやりやすいです。

殻の破片にはご注意ください。

割れた隙間のところから牡蠣ナイフを差し込んでください。貝柱は牡蠣の中央よりも上の方にあります。(上の画像のあたり)、そのあたりを目安にナイフを入れてみてください。

3. 上の貝殻(平らな方)から貝柱を切りはずします



ナイフを上の方の殻に沿わせて静かに差し込んだら、身を壊さないように少しずつナイフを動かすようにします。殻は貝柱を切ると難しく開けられます。

無理やりナイフでこじ開けようとすると身が崩れてしまうので、

貝柱を切ったらゆっくりと手でフタを開けるように上の殻を

外してください。手を切らないように充分注意してください。

4.下の殻から貝柱を切り離します



手で開いたら下の貝殻(深い方)からも貝柱をはずします。
殻と貝の身の間にナイフを滑りこませてそくようにすると身が壊れないです。
牡蠣の身はとてもデリケートなので、優しくしてくださいね。

5.流水で洗います



軽くささっと流水で洗い、殻などの汚れを取りましょう。
ささっと流水洗いぐらいでは旨みはなくなりませんので大丈夫です。
(でも加減してくださいね。)
もちろんそのままでも問題ありません。
※大根おろしでかるく揉み洗いをすると、白くきれいになります。

生食以外にも美味しい食べ方があります。↓

フライパン・ホットプレートで焼く

※テフロン加工が施された フライパン・ホットプレート は傷つく場合がございますので、必ずアルミホイルを敷いて調理して下さい。

殻付き牡蠣を水洗いします

フライパン・ホットプレートに牡蠣を並べフタをし弱火～中火でお好みにもよりますが**5～8分程度加熱**して下さい。牡蠣を開いてお好みの調味料(御醤油、レモン、すだち、塩、など)でお召し上がり下さい

焼き網で焼く

殻付き牡蠣を水洗いします

牡蠣を1個ずつアルミホイルで包みます

焼き網に包んだ牡蠣を並べて弱火～中火でじっくり焼きます

お好みにもよりますが**5～8分くらい加熱**して下さい

牡蠣を開いて お好みの調味料(御醤油、レモン、すだち、塩、など)でお召し上がり下さい

蒸し器で蒸す

殻付き牡蠣を水洗いします蒸気が上がっている蒸し器の中に牡蠣を入れます。(あまりたくさん入れると蒸しムラができるので注意！)

フタをして**5～6分蒸す**。牡蠣を開いて お好みの調味料(御醤油、レモン、すだち、塩、など)でお召し上がり下さい

電子レンジで調理する

お皿に殻付き牡蠣を乗せ(5個程度)ラップをかける

電子レンジに入れて約5分間熱する牡蠣を開いて お好みの調味料(御醤油、レモン、すだち、塩、など)を加えてお召し上がり下さい