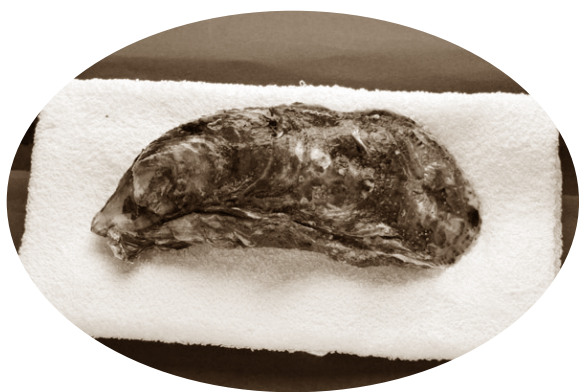


牡蠣フライ・お鍋に……!! 牡蠣殻の剥き方を伝授!

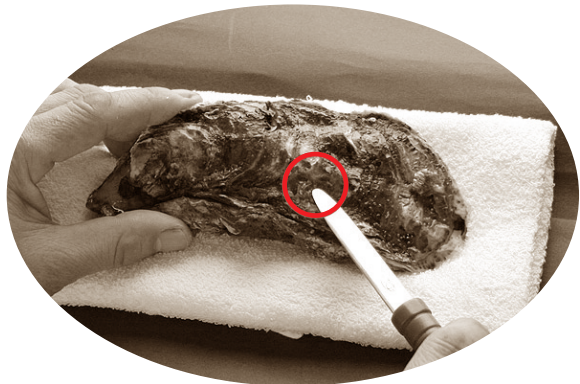
1. 置く

牡蠣の殻が汚れている場合はタワシ等で軽く洗います。滑らないようにタオルを敷き、牡蠣のふくらみのある方（上殻）を下にして、平らな面を上にします。



2. 向きを確認

牡蠣の貝柱は、平らな面の赤丸印の辺にあります。この貝柱を殻から外せば、簡単に牡蠣を開けることができます。



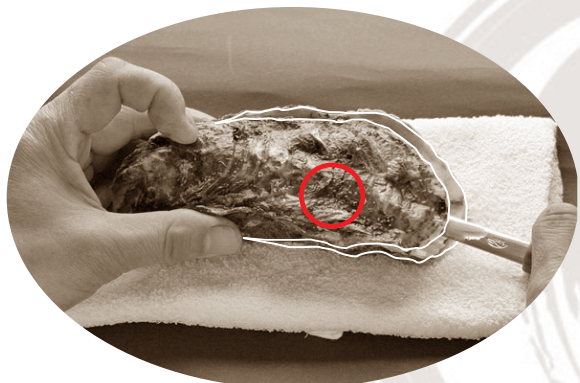
3. 隙間に入れる

牡蠣専用ナイフ（無い場合は、洋食ナイフでも大丈夫です。）の刃先を牡蠣の隙間から差し込みます。牡蠣の殻に隙間がない場合は、硬いもので殻の先の薄い部分を叩いて割るか、調理用ハサミで端を切るとナイフが入りやすくなります。



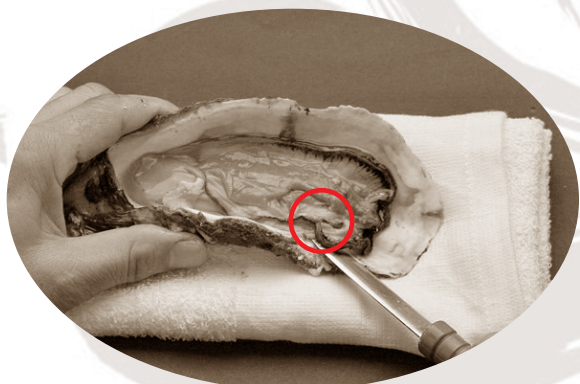
4. 貝柱を切る

牡蠣の身を傷つけないようにナイフの刃先を上殻の内側に添って進めます。牡蠣の中央にある貝柱を外せば簡単に殻を外すことができます。



5. 開ける。下も同様

牡蠣の貝柱が外れたら、上殻を手で取り除きます。同様に下殻もナイフを殻に沿うように進め、牡蠣の身を外します。



6. むき身の出来上がり!

後は、カキフライやお鍋の具材として、又ピザや Pasta、お好み焼きのトッピングとして! 加熱調理してお召し上がり下さい。



【レンジで簡単調理】殻を開けるのが難しい場合は、大皿に牡蠣を並べ、湿らせたキッチンペーパーを被せます。その上にラップをかけてレンジ(500W)で3分〜5分加熱します。
※牡蠣の殻が破裂する場合がありますので気を付けましょう。