

簡単に お父さんでも出来るアジのさばき方

あじは「ぜいご」があるのでさばき方には十分注意してください



1
ぜいご部分を削ぐようにして裏表と切り取ります



2
腹から包丁で開き内臓を取り出し良く水洗いする



3
ヒレの所に斜めに包丁を入れて頭を切り落とします



4
腹側から切り込みを中骨まで入れます



5
尾びれ側から包丁を腹側に貫通させて一気に骨と切り離します



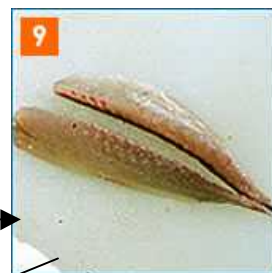
6
両面を同じように切ったら三枚おろしの完成です



7
腹骨を削ぎ取ります。フライ等はここで完成



8
爪で薄皮部分をつかみ身を押さえて皮を剥ぎ取ります



9
中骨部分で2つに切り離します



10
中骨を取り外します



11
お好みの大きさに刺身に切ってください

<http://www.kagawabussan.com>

株式会社 香川物産

愛媛県 松山市 枝松 6-5-7

E-MAIL info@kagawabussan.com