

簡単に お父さんでも出来るアワビのお料理

小さなステーキ包丁のような物があればやりやすいですよ



塩とたわしを使い
ぬめりを良く取ります



貝の付け根から
貝殻にそわして包丁を
グルリと入れます



最後に硬い部分が
有るので、貝柱を包丁
の先で切り取ります



ワタの部分を傷つけ
無いようにして身を
取り外します



くちばしのような硬い
部分(くち)を包丁で
切り取ります



1~2ミリ程度切り込み
を縦に入れて行きます



アワビを横向きにして
薄くスライスして行きます



お好みで盛り付けして
出来上がり

<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