

# 簡単に お父さんでも出来るイセエビのお料理

イセエビは硬いので十分に注意してお料理してください



胴と頭の間でグッと包丁を入れます



頭と胴を回しながら引き抜きます



胴体のお腹側中央に切り込みを入れます



薄皮や殻の部分を広げます  
硬いので注意してください



尾の方から親指で押すように身を剥ぎ取ります



取り出した身をお好みの大きさに切ります



氷水を用意し冷水にくぐらせます



**出来上がり!**

## 残った頭部分はおいしいお味噌汁に



腹側から縦に包丁を入れます



硬いので両面から包丁を入れます



前頭部、後頭部両方から切ってください



二つに割ってください



**お味噌汁はお好みで**

<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](mailto:info@kagawabussan.com)