



はじめての方も安心！

ご家庭で出来る 岩牡蠣 殻の開け方

菟淵岩牡蠣養殖組合
KOMOBUCHI IWAGAKI CULTURE UNION

岩牡蠣のむき方

1



赤い部分をペンチやニッパーなどで挟み割り、ナイフが入る隙間をつくります。

2



3cmほどの隙間（＝牡蠣ナイフの差し込み口）が出来れば大丈夫です。

3



上側の殻に沿わせるようにしてナイフを入れ、殻上部の貝柱を切り離します。

4



貝柱が切れたら殻を開きます。

5



身の下にナイフを入れ、殻に沿わせるように下側の貝柱を切ります。

6



取り外した身から殻の破片や汚れなどを洗い流します。

※作業中に身などを洗う時は必ず水道水を使用してください。

電子レンジ調理

1

ラップ包装



お皿に殻が平らな方を上向きに乗せ、ふんわりラップで包みます。(*)

2

レンジ加熱



500Wの電子レンジで、1個当たり1分～1分30秒加熱します。(**)

3

少し冷ます



熱いので布巾等を使用して取り出した後、少し置いて冷まします。

4

殻を開く



加熱により開いた口からナイフを入れ、貝柱を切って殻を開きます。

(*) 完全に密閉しないでください。ラップまたは貝殻が破裂する恐れがあります。

(**) 例・岩牡蠣3個をジューシーに仕上げる場合の目安時間：「1分10秒 × 3個 = 3分30秒 加熱」

*お届け後は冷蔵庫で保存してください。

可食目安期間

生食時：お受け取り後2,3日以内 / 加熱時：4,5日以内