

伊勢志摩鮮魚 丸義商店

この度は当店をご利用頂き、ありがとうございます。
「丸義」の伊勢海老は活きの良い本場伊勢志摩産です。
安心してご賞味ください。

◇◇◇◇◇◇◇◇伊勢海老のお刺身の作り方◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

伊勢海老のお刺身は程よい甘さがあり絶品です。

①



頭の部分をしっかり押さえつけ、頭の付け根に包丁を入れ間接を切り離す。

②



裏返して頭の付け根に包丁を入れ間接を切り離す。

③



頭をしっかり持ち尻尾のほうをひねりながら引っ張ってははずす。(頭のほうにも身が入っているので注意。)

④



尻尾側を腹を上にして置き、殻の付け根のヒレの内側に切れ目を入れる。(両側共切れ目を入れる)

⑤



腹の殻を身を押さえながら少しづつ頭側より剥す。

※とげでケガをしないように注意してください。

⑥



頭側から親指を入れ身をくずさないように気をつけながら殻から身を少しづつ剥す。

⑦



身を食べやすい大きさに切る。

⑧



身を氷水に浸けてしめる。

⑨



盛り付けて完成です。わさび醤油、梅肉醤油などでお召し上がりください。
(先ほどの殻も添えれば豪華な伊勢海老の活き作りの完成です。)

美味しく召し上がって頂く為になるべくお早めにお召し上がりください。
特にお刺身でお召し上がりいただく場合は生きている状態で調理してください。

〒517-0501

三重県志摩市阿児町鵜方1678-2

伊勢志摩鮮魚 まるよし

TEL0599-43-2860 Fax0599-46-0606

<http://www.maruyoshi-sengyo.co.jp>

↓裏面もご覧ください。↓

◇◇◇◇◇◇◇◇伊勢海老汁の作り方◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

伊勢海老を使った贅沢なお味噌汁です。伊勢海老を丸ごと私用しても良いですし、お刺身をお召し上がり頂いた後の頭部分で作って頂くと2度お楽しみ頂けます。ぜひお試しください。

①



頭の部分をしっかり押さえつけ、頭の付け根に包丁を入れ間接を切り離す。

②



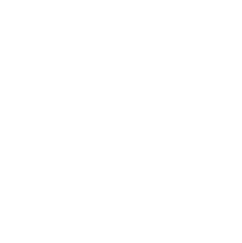
裏返して頭の付け根に包丁を入れ間接を切り離す。

③



頭をしっかり持ち尻尾のほうをひねりながら引っ張ってははずす。(頭のほうにも身が入っているので注意。)

④



胴を半分に切り、さらに2~4分割に切る。(伊勢海老の大きさや食べる人数により調節する)

⑤



頭は半分に切る(お好みで頭はそのままでも良いですが、半分にしたほうがだしが良く出ます。)

※とげでケガをしないように注意してください。

⑥

長ねぎは細かく横切りに、あおさは軽く水洗いし水に浸けて戻しておく。

⑦

大きめの鍋に水を張り、沸騰させ味噌を溶かし入れる

⑧

伊勢海老を入れ、もう一度沸騰させ伊勢海老に十分火が通ったら、あおさと長ねぎを入れて火を落とす。(あおさはあまり煮立てると色や香りが悪くなります。)

⑨

器に入れて出来上がり。



◇◇◇◇◇◇◇◇伊勢海老の保存方法◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

冬季はパッケージに入れたまま開放せず、少し暖かい場所においてください。但し暑すぎないように注意してください。

(この方法で保存できるのは活きている間で2日程度です。) 長期保存する場合はボイルして、冷凍庫で保存してください。