

# 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。

「まるよし」のサザエは活きの良い伊勢志摩産です。

安心してご賞味ください。

## ◇◇◇◇◇◇◇◇サザエのお刺身の作り方◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

<p>①</p> 	<p>②</p> 	<p>③</p> 	<p>④</p> 
<p>蓋の間に細身の包丁もしくは洋ナイフなどを差し込み身を切り取る。</p>	<p>身から蓋を外す</p>	<p>中に指を入れ尻尾の部分を殻から取り出す。</p>	
<p>⑤</p> 	<p>⑥</p> 	<p>⑦</p> 	<p>⑧</p> 
<p>ワタ(内蔵)が殻に残ってしまった場合は水につけて取り出す。 ワタは砂袋を取り除きさっと湯通ししてください。</p>	<p>身は縦に適当な薄さに切る。</p>	<p>盛り付けて完成です。</p>	

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。

〒517-0501

三重県志摩市阿児町鵜方1678-2

伊勢志摩鮮魚 (有)丸義商店

TEL0599-43-2860 Fax0599-46-0606

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