

広島県福山市

牡蠣

うみ



小田

蠣



加熱用

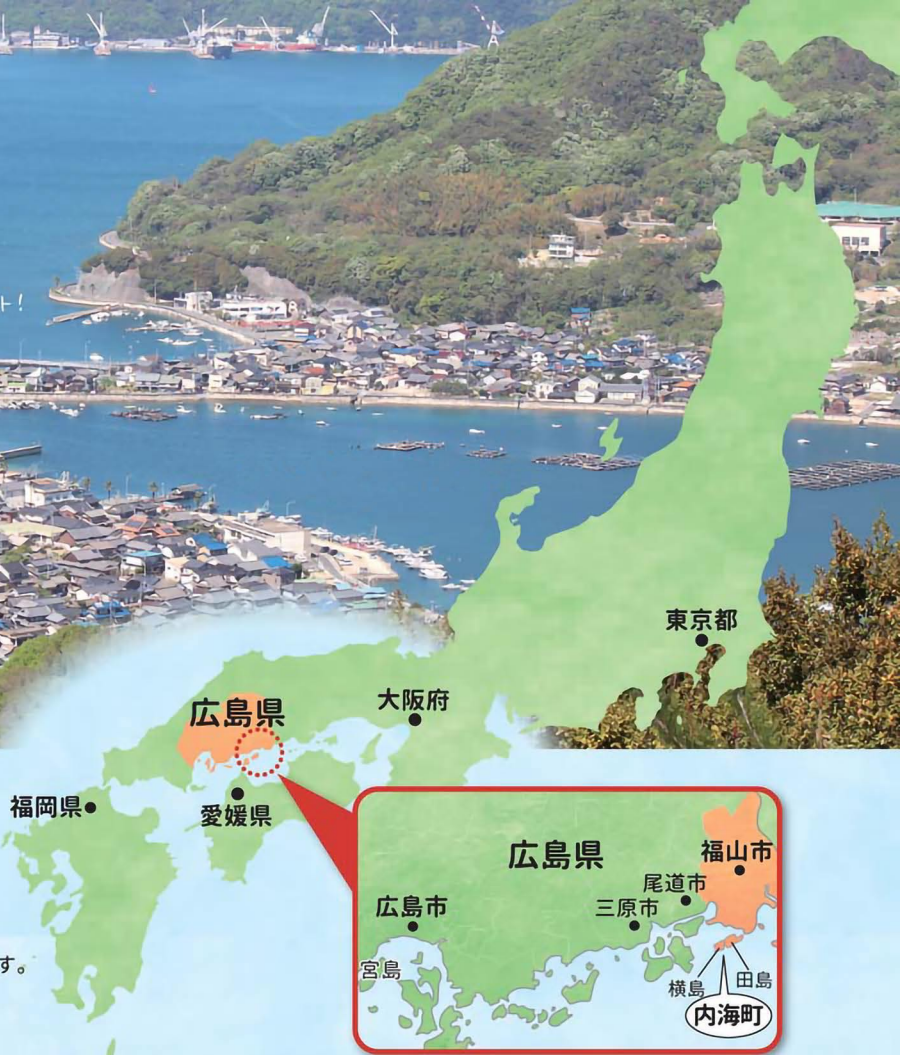
ふくやまし うつみ  
広島県福山市内海町で育てた  
通年たのしめるブランド牡蠣  
「うつみ牡蠣小町」

田島と横島をつなぐ  
睡橋はラガパワースポット！

広島県東部、福山市の南に位置し  
田島・横島の二つの島からなる『福山市内海町』  
瀬戸内海に浮かぶ、波穏やかで温暖な地域です。

うつみ牡蠣小町は広島県が開発した「かき小町」という  
ブランドの1種で、品種改良により産卵をしない三倍体<sup>※</sup>の牡蠣です。  
通常牡蠣が産卵して身が痩せてしまう夏期にも、  
身入りがしっかりしていて一年中美味しく食べられます。

※三倍体…染色体のセットを基本となる数(生物種によって異なる)を3倍もつ倍数体。  
牡蠣類は通常二倍体だが受精卵を処理することで人為的に三倍体を作成する事ができ、夏でも食べられる牡蠣ができる。









# 美味しい調理法

殻付き牡蠣をタワシでよく洗って、水分をよく拭いてください

牡蠣は貝殻が平らな方を上の殻、丸い方を下の殻とします

## おすすめNO.1 殻付きそのまま バーベキュー

★軍手を使用してやけどにご注意ください

### 1 平らな面を下にして焼きます

火の準備ができたなら、牡蠣の平らな面を下にして並べます。約40秒後、殻が開く前にトングでひっくり返します。

※殻の丸い方から汁が飛びますので、殻の丸い方を人のいない方向に置いてください



### 2 ひっくり返して、もう片面を焼きます

ひっくり返した後、2〜3分焼いて殻が開き、牡蠣の身が白くなっていれば食べごろです。殻が1〜2ミリしか開かない牡蠣もありますが、同じタイミングで焼き始めた牡蠣が開いていれば食べられます。そのまま焼き続けると、焦げてしまいますので、網の端の方に置かか、お皿に取ってください。



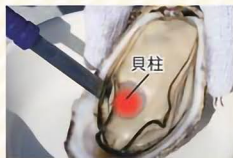
### 3 殻を開けます

牡蠣の平らな方を上にして、殻の尖った方を手で持って固定します。殻の丸い方から殻の内側にナイフの刃先を入れて殻を開き、上の殻(平らな方)をはずします。

**ポイント!** 下の殻(丸みがある方)に、牡蠣の旨味をたっぷり含んだ汁が出ていますので、こぼさないように気をつけます。

### 4 貝柱を切り離します

はずした上の殻(平らな方)に身が付いているので、殻に沿ってナイフを入れ、貝柱を切り離します。身がはずれたら、下の殻(丸みがある方)に、残した汁のにせるようにそっと身を移します。



## 蒸して食べる場合

### ● 電子レンジ

耐熱皿に盛り付けラップをかけ加熱します

1個…2〜3分程度

### ● フライパン

フライパンの上に牡蠣を並べ蓋をします。弱火〜中火で殻の口が開くまで焼いてください。

約15〜20分程度が目安

※テフロン加工の場合はアルミ箔を敷いてください。

### ● オープンレンジ

耐熱皿に盛り付けアルミ箔で蓋をし加熱します。

5個…約15〜20分程度が目安

※蓋をしていないと牡蠣が過熱により飛び散る場合があります

いずれの方法でも必ず殻の丸みのある方を下にしてください

## 牡蠣の開け方

牡蠣の殻は先端が鋭いのでケガをしないよう必ず付属の軍手などをご使用ください

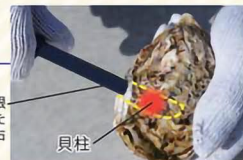


1



下の殻(丸みがある方)下にして開け口の先端部に調理用ハサミで少し切る要領で砕いてください。

2



貝柱は殻の付け根部分を手前にした際に、中心よりも右寄りにあります

貝柱

料理ハサミで切り砕いた場所から上殻の内側沿ってナイフを入れ貝柱を切り落とします。貝柱を切ると簡単に開けられます。

3



殻を開いて上殻を少しねじる様に取り外します。

4



下の殻の貝柱も殻の内側に沿って取り落とし、身をやさしく取り出します。



内海のかきは  
日本一じゃけん  
焼いてよし! 蒸してよし!  
たくさん食べんといわ〜

### 保存方法

冷蔵庫や5℃以下の  
冷暗所で保存してください

### 消費期限について

販売日・発送日から4日間  
生ものですので到着後できるだけ  
早くお召上がりください



# 村上餌虫店

〒722-2641 広島県福山市内海町 1-12

お問い合わせはこちらまで

☎ 084-986-2161    ✉ [info@emushiten.com](mailto:info@emushiten.com)

受付時間 / 8:00~17:00    定休日 / 毎週火曜日 (祝日は営業)、元日