

# 殻付き牡蠣の剥き方説明書

剥く前に必ず  
確認してください



口の開いている状態

貝の口が開いている牡蠣は食べないでください。

※牡蠣が呼吸して口が開いている場合は、手で牡蠣の口を押えて閉じれば問題ございませんので、そのまま剥いて下さい。口を押さえても閉じない場合は、お手数ですがご購入頂いた店舗までご一報下さい。

## 用意するもの



- ① 軍手 (商品に同封しております)
  - ② 牡蠣ナイフ (商品に同封しております)
  - ③ タオル
- お客様の手は十分に洗って下さい。

殻付き牡蠣の剥き方、動画でもご覧いただけます! ▼



1

牡蠣を流水で殻のまま、水洗いしてください。  
牡蠣のふくらんでいる方を下にして、タオルの上に置きます。



2

貝柱を外すため、○のあたりにナイフを差し込みます。  
※牡蠣の殻に隙間がない場合は、硬いもので殻の先の薄い部分を叩いて割る方法がオススメです。



3

そのまま奥までナイフを差込み、牡蠣の身を傷つけないように、上殻の内側に添ってナイフの刃先を左右に水平にナイフを動かします。



4

刃先が1センチ程度入ったら、中を見て、上の殻から貝柱が完全に剥がれるよう、ナイフの刃先を使って剥がします。



5

貝柱が完全に剥がれたら、ナイフを持ち上げ、上の殻を剥がします。ある程度持ちあげたら、手で剥がれます。



6

殻の下に沿ってナイフを動かし、貝柱の下も切り落とすと、きれいにむけます。



7

むいた牡蠣は水道の流水できれいに洗い流し、身についた殻などを洗います。

出来上がり!

殻に盛り付けて、レモン等をしぼってお召上がりください!



盛り付けイメージ

裏面におすすめ調理法がございます。ぜひご覧ください!

## 当店おすすめ調理法



### 牡蠣のバターソテー

- ① 剥いた生牡蠣の水分を、キッチンペーパー等でしっかりと拭き取る
- ② 片面に塩、胡椒をしっかりとする。
- ③ 両面に小麦粉をまんべんなくまぶし、余分な粉ははたきおとす。
- ④ 温めたフライパンにオリーブオイル、バターを入れ、弱火で両面をきつね色になるまでソテーして完成！



### 牡蠣の白ワイン蒸し

- ① 小鍋にオリーブオイル、刻んだニンニクを入れ、弱火でニンニクの香りが立つまで加熱する。
- ② 剥いた牡蠣を入れ、白ワインと水を1：1で入れ、沸騰するまで加熱する。
- ④ 鍋に蓋をし、6分～8分程度加熱する。  
※加熱時間は牡蠣の大きさにより調整して下さい。



### 牡蠣の素焼き

- ① 剥いた生牡蠣の水分を、キッチンペーパー等でしっかりと拭き取る。
- ② オープントースターにアルミホイルを敷き、10分程度加熱する。  
※加熱時間は牡蠣の大きさにより調整して下さい。



Instagram やってます!

@general\_oyster

Follow Me!

