



まず、化粧箱から取り出し、①身、②頭、③カマ、④口ばし、⑤皮に分けます。

レシピ付なので、初めてのお客様も安心です。生の食感を存分に、味わってください。

## 鍋の場合



頭の方から、お好みで2cm大でカットし、鍋や唐揚げにご使用ください。



旬の野菜、きのこ類、豆腐等を加えますと、味わい深くてちりになります。



ぼん酢、ねぎ、お好みで薬味を入れますと、いっそう美味しく召し上がれます。

## 唐揚げの場合



市販の唐揚げ粉をまぶしても美味しく召し上がれます。リーフレットにレシピを記載しておりますので、ご覧ください。



170~180℃の油でカラッと揚げてください。お好みでレモン汁などを加えますと、いっそう美味しく召し上がれます。

## 皮湯引きの場合



鍋に沸騰したお湯を用意します。沸騰したら、約20秒程、湯引きします。



ざると氷水を用意し、皮を氷メし、さっと水洗いします。



皮の水気をしっかり取って切って下さい。



お好みの大きさ(3~5mm)にカットしお召し上がりください。



ぼん酢、ねぎ、お好みで薬味を入れますと、いっそう美味しく召し上がれます。

## てっさ(刺身)の場合



頭の方から包丁を入れ、身を持ち上げながら、ゆっくりと身と骨を切り離します。



両身共に切り離して、三枚おろしにします。



骨を、3~4等分につつ切りして下さい。



クッキングペーパーなどで水分をしっかり取り、ぜひお刺身で召し上がりください。



ぼん酢、ねぎ、お好みで薬味を入れますと、いっそう美味しく召し上がれます。

## カマ、ウグイスの処理方法

※この作業は必ず行ってください。



カマは中央から包丁を入れ、カットします。



2等分になったカマを、再度食べやすい大きさにカットします。



お腹を上に向け、ウグイスの両側に斜めから包丁を入れます。



ウグイスをつまんで、つけ根を切り離します。



アラ類(頭部、カマ、ウグイス、口ばし)は、鍋や唐揚げでお召し上がりください。