

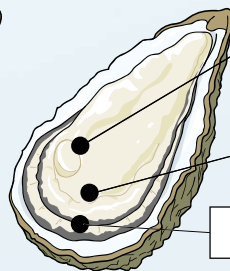


## 新鮮なかきの見分け方

殻が固く閉じているか、ふれただけで閉じるもの



貝柱が身から離れず、半透明なもの



かき独特の澄んだ香りのもの  
乳白色で盛り上がり、光沢があるもの

外とう膜が盛り上がったように縮んでいるもの



## 表示

右図のような表示がされています。

●生かきには、「生食用」と「加熱調理用」の区別があります。鮮度には違いはなく、かきの養殖海域の違いにより区別されたものです。料理の用途により、それぞれ適したものをお使いください。

なお、広島県では生食用かきの表示は緑色で行われ、容器包装には、これらの表示とは別に「生食用」の文字を白地に赤字で表示されています。

●消費期限の表示をよく確かめてから買いましょう。

用途	生食用
品名	生かき
消費期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
加工所所在地	広島市〇〇区〇〇町〇〇
加工者氏名	株式会社〇〇〇〇
保存基準	10℃以下保存
採取海域	広島湾〇〇海域



## かきの保存方法

かきは生ものですので、鮮度と取り扱いには十分気をつけましょう。

### 冷蔵保存

必ず冷蔵保存してください。(水洗いせずそのまま冷蔵庫へ)冷蔵庫へ保存しても、できるだけ早く食べるように心がけてください。

### 冷凍保存

冷凍する場合は鮮度の低下したものはさけてください。(解凍したときにドリップが多く出て、味が落ちます。)



## 料理のワンポイント

### 洗う

かきを洗うときは、ザルに入れて、水道水を流しながら振り洗いをしてください。かきのつやと弾力を失うことなく洗えます。

### 水切り

水洗いしたかきはザルに上げて、水気をよく切ってください。急いでいる場合は、ふきんの上に並べて水を切れれば早くできます。

### お酒を振りかける

水気が切れたら、お酒を少量振りかけておきましょう。味が一段とひきたちます。

### 冷凍保存

一粒づつ分けて冷凍します。カキフライはころもを付けて冷凍しておく、そのままフライにできて便利です。



## 殻付きかきの下ごしらえ

協力: 広島酔心調理製菓専門学校

【必要な物】オイスターナイフ(洋ナイフで代用可能)、ザル、ボウル、大根おろし(塩水、片栗粉で代用可能)



かきの殻をたわしで洗い、汚れを取る。



殻と殻の境目にオイスターナイフを刺し込み、貝柱と殻を切り離し殻を取る。  
※オイスターナイフがない場合は、食事用洋ナイフを代用する。



かきの身が付いた殻も貝柱と殻を切り離し、身ははずす。



切り離れたかきの身はボウルに入れ、適量の大根おろしを振りかけもみ洗いする。  
※大根おろし、片栗粉、塩水で洗うなど、かきの洗い方は様々。  
※塩を使い過ぎると身が締まり固くなってしまいますので注意すること。



大根おろしに汚れが付き、黒くなったら水洗いする。  
※かきの旨味が逃げるので水で洗い過ぎないこと。



かきについた大根おろしを丁寧に水で洗い落とし下ごしらえとする。  
※貝柱が取れないようやさしく洗う。  
※ザルでふり洗いすると貝柱が取れにくい。