



かきがたくさん手に入ったときに、
手軽にできる加工品を作ってみませんか。
そのままおつまみによし、料理に使うとひと味違うプロの味!

Menu
4

乾燥かき

協力:広島酔心調理製菓専門学校

干すことで旨味をギュッと凝縮。このまま、おつまみとしておいしく召し上がれます。かきごはんやオイル漬けなどにも使えます。

作り方

- 1 下ごしらえ済みのかきを鍋底に並べる。
- 2 酒100mlを入れ強火で酒炒りする。
- 3 酒が沸騰したら落とし蓋をする。
※落とし蓋をすることで、全体に熱が行き渡る。
- 4 5分以上酒炒りしたら、ボウルをあてたザルに取る。
※ボウルにたまった汁は、かきごはん等の出し汁に使えます。
- 5 4が十分に冷めたら、乾物ネットに並べ一夜干しにする。



材料(かき30個分)

むき身かき 30個
酒 100ml



Menu
5

かきごはん

協力:広島酔心調理製菓専門学校

かきの出し汁と乾燥かきで旨味たっぷり



作り方

- 1 炊飯ジャーに洗った米、出し汁、かきの出し汁、薄口醤油、酒、乾燥かきを入れ炊く。
※酒炒りしたかき、生かきを使ってもよい。
- 2 小口切りしたセリを散らす。

材料(4人分)

米 2合
乾燥かき 12個
セリ 適量
出し汁 270ml
かきの出し汁 100ml
(無い場合は出し汁を370mlにする)
薄口醤油 30ml
酒 30ml

Menu
6

カキのごま油漬け

協力:広島酔心調理製菓専門学校

そのままでも美味!料理に使っても美味! パスタやサラダに和えてもおいしいです。

材料(4人分)

かき 12個
ごま油(生搾りタイプ) 適量
唐辛子 適量(お好みで)

作り方

- 1 フライパンでかきの両面を強火で炒る。
- 2 1のかきは荒熱が取れたら水分を取り、容器に並べる。
※乾燥かきを使ってもおいしいです。
- 3 2の容器にかきがしっかり浸かるまで、ごま油を入れる。
お好みで唐辛子を入れてもよい。
- 4 オイルが入った容器は、冷蔵庫で保存し2週間以内に食べきる。
※取り分けの際は、清潔な箸を使いましょう。



Menu
7

カキのしぐれ煮

協力:広島酔心調理製菓専門学校

ちょっと一品すぐ作る!楽うま簡単レシピ



作り方

- 1 鍋に調味料(たまり醤油、みりん、酒)を入れ、かきを並べ強火で煮る。
- 2 1にせん切りにしたショウガを入れ、落とし蓋をする。
- 3 汁気がなくなる直前まで煮つめ、冷ます。

材料(4人分)

かき 20個
ショウガ 30g
たまり醤油 50ml
みりん 50ml
酒 100ml