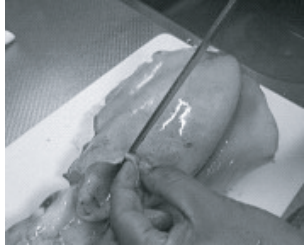
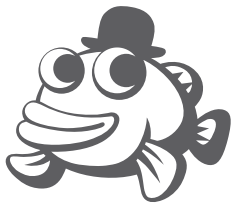


# アオリイカのさばきかた



①胴の部分を包丁で開く。



④皮をはぐ 薄皮は布巾やキッチンペーパーで擦って取る。



②内臓とゲソを取り除く。



⑤刺身の場合は薄く削ぎ切りにする。薄皮がうまく取れないときは、包丁で軽く鹿の子に包丁を入れればよい。なるべく真水に浸さないことがおいしく食べるコツです。



③エンペラを取り除く。

## ちょっと**お料理メモ** 【お刺身】



イカは料理材料としては重宝しますよね。冷凍保存もききますし捨てる所なく食せます！胴はやはりお刺身がオススメ。特にアオリイカは濃厚で甘味があるので美味です。塩コショウやでバター炒め、焼肉のタレでシンプルにキャベツと炒めても。



ゲソの天ぷら



アオリイカとアスパラガスのガーリック炒め

**Fishing イイト** 本店  
近畿自動車道  
長原入口すぎえスグ  
06-6799-0080

**Fishing イイト** 四  
中環・近畿道・  
摂津北インター沿い  
072-636-0008

**Fishing イイト** 田  
中環・近畿道・  
大東鶴見インター入口横  
06-6912-0008

**Fishing イイト** 京都伏見  
JR京都駅より  
新堀川通り下ル 鴨川手前  
075-672-0080

**Fishing イイト** 大阪南  
国道26号線・堺東北道路  
葛の葉町北交差点  
0725-44-0008

**イイト** 玉津  
第二神明玉津インター  
出口 明石方面  
078-922-0008

**Fishing イイバン** 池田  
中国道 池田IC 北  
171号線沿い  
072-752-0018

**Lure IBAN** 梅田  
大阪駅前 第4ビル  
1F 西側  
06-6346-1000

**Fishing Eight Annex**  
ルアー 総合ストア  
イイト2 北側  
072-636-0820



まずはホームページへアクセス!



イイバンイイト 検索  
[www.taikobo.net](http://www.taikobo.net)

お得で便利な公式アプリ  
ポイントカード搭載 お持ちのカードを登録  
※店舗にてポイントカード登録が必要です



アプリのダウンロード方法  
OFFICIAL APP 1. QRコードから



2. 各アプリケーションストアから  
検索