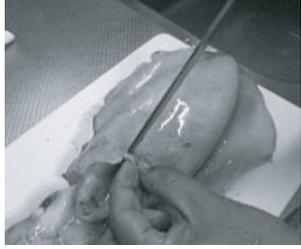
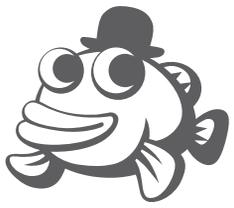


アオリイカのさばきかた



①胴の部分を包丁で開く。



②内臓とゲソを取り除く。



③エンペラを取り除く。

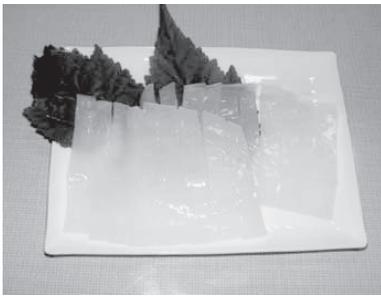


④皮をはぐ 薄皮は布巾やキッチンペーパーで擦って取る。



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。

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

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