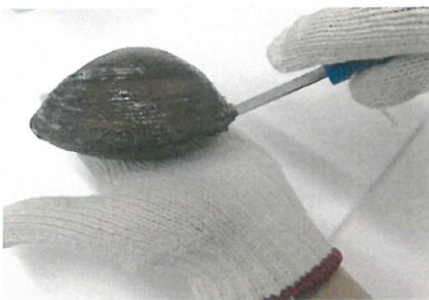


ほっき貝の剥き方



- 1 手を保護するために軍手を着用してください



- 2 ほっき貝には水管を出し入れする隙間があります。その隙間に牡蠣ナイフを入れて下さい



- 3 貝殻をなぞるように牡蠣ナイフを反対側まで動かし蝶番の左右についている貝柱を切り離すと、手の力で貝殻が開きます



- 4 反対側の貝柱も切り離します



- 5 中身を取り出し、水洗いして頂くと完成です。