

イカの刺身の作り方



イカの胴に指を入れ中骨を外します。



皮を残しエンペラの上を切ります。



内臓を切らないように静かに引き抜きます。



切ったところから皮をゆっくり剥いていきます。



エンペラをはがしそのまま身にそって皮をむきます。



目の部分と足を切ります。



はがれたところから全体に皮をむいていきます。むきにくい場合はペーパータオルで取ると簡単に取れます。



とんび(丸い部分)を取り、皮をはぎ包丁で吸盤を取ります。



胴体を開いて、薄皮などを取り除きペーパータオル等できれいにふき取ります。



お好みの大きさに切り盛付けます。

盛付け例

【お問い合わせ先】

陸前高田地域振興株式会社

TEL:0192-55-2111 FAX:0192-55-2145