

カキ養殖場として最も適した麻生の浦湾で丹精込めて育て上げました



朝早くから始まるカキの収穫

●浦村はリアス式海岸で有名な志摩半島の東にある港。黒潮と穏やかな入り江に恵まれたこの地はカキの養殖に最適な所です。

●浦村のカキが美味しいのは水中に有機物が多いため、餌になるプランクトンが豊富なことが上げられます。

●養殖用のカキは種ガキを植え付けた帆立貝に穴をあけ、筏につるして育てます。1年で食べごろになります。

●養殖場では収穫後洗浄し減菌水槽に入れます。「生ガキは食べたいけれど、食あたりする危険があるから」という不安を解消して、生で安心していただける美味しいカキをお届け出来るというわけです。

●当養殖場ではカキの殻付きとむき身をご用意しております。当日水揚げされたカキを減菌処理後保冷車にて即日発送させていただきます。

●お願い●
生食の場合は2日～3日の間にお召し上がり下さい。以後、蒸し焼き等火を加えてください。



筏にはずっしりと重く形の良いカキがつく



収穫されたカキ、洗浄を待つ

カキ料理の美味しい召し上がり方

蒸しがき

電子レンジで5～6個位を目安に5分位で召し上がれます。潮の香りを生かした簡単メニュー。

カキ鍋

材料を、色取りよく盛り合わせて、ユズの皮の千切りと、むきギンナンを散らし煮込みます。

生がき

冷たく冷して、レモン・ライム・すだち・ゆず・だいたいなどを絞っていただきます。

焼きがき

焼き過ぎにならないように、カキの身がふくらんで黒いふちが縮みはじめたときが食べごろです。

カキフライ

つぶさないように、まるくまるくまとめます。油の温度は180℃くらいで、からっと揚げます。

カキ御飯

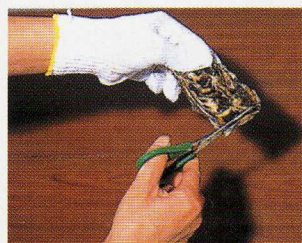
かきに水分が含まれていまずので、米と同量の水加減にし、これに調味料を合わせて炊きます。

カキグラタン

カキをさっとゆがき、ゆで汁でホワイトソースを作るのがポイント、カキがらに具を入れて焼きます。

この他洋風のグラタン、シチューなども家庭で気軽にできる料理です。
◆ただし食べ過ぎは禁物。カキは栄養価が高いと同時に、刺激となる成分も強いのです。身体が不調なときにたくさん食べるとお腹をこわすこともあります。

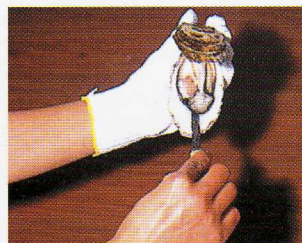
かき殻の開け方（へらで開ける場合）



① 大きめのハサミで殻の先端を切ります。



② へらを差し込んで、柱を外します。



③ 次に殻を開き、下側の殻についている貝柱もへらを差し込んで身を傷めないように外して、いねいに身を取り出す。

※かきの殻は鋭いので手を切る恐れがあります。必ず手袋やふきん、タオル等をご使用ください。