

美味しい食べ方ガイド

産地直送の新鮮な牡蠣を、いろいろな食べ方で楽しみください。

新鮮だからこそ、
生でも安心！

生食

まずはそのまま、牡蠣本来の旨みを味わう。
新鮮だからこそ楽しめる、濃厚でクリーミーな味わい。

美味しいポイント

水揚げ後すぐに発送するため、
臭みがなく、クリーミーで
甘みのある味わい。
レモンやポン酢で
さっぱりどうぞ。



召し上がり方

- 1 牡蠣を殻からはずします。
- 2 さっと水洗いします。
- 3 キッチンペーパーで
水気を軽くふき取ります。
- 4 レモンやポン酢をかけて
そのままお召し上がりください。

おすすめの組み合わせ

レモン



ポン酢



もみじおろし



岩塩



蒸し牡蠣

ふっくらプリプリ！
旨みがギュッと凝縮。

作り方

- 1 鍋に水を1〜2cmほど入れ、
牡蠣を並べます。
- 2 蓋をして中火にかけます。
- 3 沸騰後、10〜15分ほど蒸します。
- 4 口が開いたら出来上がり！

美味しいポイント

蒸すことで牡蠣の旨みが凝縮し、
ふっくらジューシーに。



焼き牡蠣

香ばしさが食欲をそそる、
シンプルで贅沢な味わい。

作り方

- 1 牡蠣をよく洗います。
- 2 網の上に牡蠣を並べます。
- 3 中火で10〜15分ほど焼きます。
- 4 口が開いたら出来上がり！

美味しいポイント

焼くことで香ばしさが加わり、
磯の香りが引き立ちます。



カキフライ

サクサク衣の中は
とろ〜りジューシー！

作り方

- 1 牡蠣を剥き、水気を取ります。
- 2 小麦粉⇒溶き卵⇒パン粉の順に
衣をつけます。
- 3 170〜180℃の油で3〜4分揚げます。
- 4 きつね色になったら出来上がり！

美味しいポイント

新鮮な牡蠣だからこそ、
中はトロツと濃厚な旨み。



牡蠣のアヒージョ

オリーブオイルとにんにくの香りが
牡蠣の旨みを引き立てる！

作り方

- 1 フライパンや小鍋にオリーブオイルと
にんにく、唐辛子を入れて弱火にかける。
- 2 香りが立ったらむき身にした牡蠣を入れる。
- 3 5〜7分ほど煮込む。
- 4 塩で味を調え、完成！

美味しいポイント

牡蠣の旨みがオイルに溶け出し、
パゲットとの相性も抜群！



もっと美味しく楽しむコツ



レモンを添える
さっぱりとした酸味が牡蠣の
甘みを引き立てます。



ポン酢や薬味で
ポン酢+もみじおろし、ネギ、
大葉などもおすすめ！



ワインや日本酒と一緒に
白ワインや辛口の日本酒と
相性抜群です。

保存方法

生食用 殻牡蠣

10℃以下の冷蔵で保存し、
できるだけお早め
にお召し上がりください。
(消費の目安：到着後2日以内)



冷凍 殻牡蠣

-20℃以下の冷凍で
保存してください。
食べる直前に解凍してください。



ご注意

- 牡蠣は生ものですので、体調のすぐれない方、
お子様、ご年配の方は加熱してお召し上がりください。
- 加熱する際は中心部までしっかり火を通してください。
- 開殻時に牡蠣ナイフを使用し、
けがには十分ご注意ください。



軍手・
牡蠣ナイフの
ご使用を
おすすめします



イワカキ商店

三陸・宮城県産 牡蠣専門店

新鮮で美味しい牡蠣を、産地直送でお届けします！

ご注文・詳細は公式サイトへ

<https://sites.google.com/view/iwakaki-shops>

スマホからも
ご注文できます

