



牡蠣の開け方・保存方法

1 殻の開け方

ご用意頂くもの：ナイフ
(ご家庭のテーブルナイフ等)、軍手

コツをつかめば
簡単に開けられます！

01



牡蠣の向きを横にし、表面が平らな上殻を
上にした状態で膨らんでいる方の下殻を持ち、
上殻と下殻の隙間からナイフを差し込みます。

02



上殻の内側表面をなぞるようにナイフを滑らせて、
向かって中心からやや手前にある**貝柱**を切ります。
(貝柱の位置は大体のあたりをつけて切ります)

03

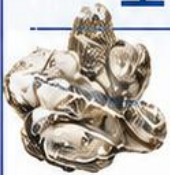


上殻を引っ張っていたその貝柱が切れますと、
上殻が簡単にはずせるようになります。
身に付いている汚れを軽く流水でゆすぎ、
お召し上がりください。

2 保存方法・消費期限

鮮度を保つため、期限内にお召し上がりください。

生食用 生殻牡蠣



- ・生食：発送日から**4日間**
- ・加熱：発送日から**5日間**

※冷凍後は加熱してお召し上がりください。

生食用 冷凍殻牡蠣



- ・冷凍保管：約**3か月**
- ・生食：解凍後**2日以内**
- ・加熱：解凍後**3日以内**



ご注意ください



無理に力を入れないでください。
殻が割れてケガをする恐れがあります。



軍手を着用してください。
殻は大変鋭利です。怪我にご注意ください。



牡蠣ナイフは同梱していません。
その分、価格を抑えてご提供しています。
ご家庭のテーブルナイフで十分開けられます。
100円ショップでも牡蠣ナイフは簡単に手に入ります。



身に汚れが付いている場合がありますので、
軽く流水でゆすいでください。



殻の破片にご注意ください。



開封後は早めにお召し上がりください。



生ものですので、なるべくお早めにお召し上がりください。



イワカキ商店

三陸・宮城県産 牡蠣専門店

ご注文・詳細は公式サイトへ

最新情報・おすすめの食べ方・牡蠣の開け方なども掲載中！

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

スマホからも
ご注文できます

