

# バーベキューセットの美味しい食べ方

当店のバーベキューセットは、個々の新鮮な素材を厳選し詰め合わせいたしました。  
海に山に、家族・仲間・職場の皆さんとバーベキューで大いに盛り上がりましょう！

## 素材別 / 豆知識

### 殻付ホタテ貝

- ホタテの殻は、よく見ると上下の膨らみ方が違います。  
殻が膨らんでいる方を下にして、周りからぐるりとナイフ等を入れ上の殻（平らな方）から貝柱を切り離します。（切り離さないと、火にかかっていない方の殻に貝柱がくっついてしまいます。）
- 流水で殻や身を洗いながら丁寧に砂を取り除きます。特に、貝ヒモのあたりを重点的に！
- 膨らんでいる方を下にして焼きます。  
**ワンポイント！** 膨らんでいる方が下になると、美味しい汁がこぼれにくくなります。
- 醤油やバターをお好みで入れ、火が通ったらOKです。  
**ワンポイント！** 海水で塩気がありますので、醤油を入れ過ぎると塩辛くなってしまいます。

### サザエ・・・「壺焼き」

- 前もって30秒ほど茹でておいてください。身がきれいに取れ、調理しやすくなります。
- 殻から身を取り出し、黒い砂袋を取り除き、よく水洗いしながら砂を取ります。  
その後、身を食べやすい大きさに切ります。フタと殻は捨てずにとっておきます。
- 先程のとおいておいたフタを殻の中のつかえる所まで入れ、その後切った身を詰めます。
- 殻ごと火にかけ、ぐつぐつと汁が出た所で醤油をほんの少し入れて焼いたら出来上がり！



### ハマグリ

- あらかじめ塩水で1～2時間位、砂出ししておいてください。
- 殻ごと火にかけ、塩や醤油を香り付け程度にたらししてお召し上がりください。  
**ワンポイント！** 目安は、口が開けばOKです！ 焼きすぎると硬くなるので焼き過ぎないように。

### 有頭エビ

- 流水で全体をきれいに洗います。
- 丸ごと火にかけ、塩を振りながら焦げないように火を通し、殻が赤くなったら食べごろです。  
**ワンポイント！** エビは焼くと丸まるので、竹串等を刺して焼くとそれを防ぐことができます。

### イカ

- ワタを取り出し、まんべんなく水洗いしたらもう焼くだけです！  
**ワンポイント！** 皮はむかなくても良いので簡単です。  
味付け・・・塩を振るか、焼いた後に醤油やマヨネーズ等をつけてお召し上がりください。

## バーベキューにお勧めの素材いろいろ！

一夜干スルメ（袋から取り出し、そのまま焼くだけでOKです！）

カニ足（生冷凍）・・・タラバガニ、ズワイガニ（焼くだけでOKです！ちょっと贅沢！）

### ㊤寺泊中央水産

新潟県三島郡寺泊町寺泊海岸通り

TEL 0258-75-3266

FAX 0258-75-3703

<http://www.teradomari.co.jp/>

[marunaka@teradomari.co.jp](mailto:marunaka@teradomari.co.jp)

### 「バーベキューセット」などご注文承ります

新鮮で美味しいバーベキューセットなど代金引換便  
でご指定の日・場所・時間帯にお届けいたします。  
詰め合わせる内容は、お客様のご要望によりどのよう  
にも可能です。何なりとお申し付けください。