

お取り寄せして食べてみた！！湧別漁協編

お取り寄せキャンペーン終了まであとわずか！みなさんお急ぎください。

生牡蠣は1年牡蠣、小さい方が好き。キャンペーン事務局のBOSSです。

今回は、湧別漁協から牡蠣をお取り寄せしました。殻付き牡蠣とむき身のセットです。

みなさんは、殻付き牡蠣を剥くことができますか？？牡蠣は殻が平らな方を上にし、時計の2時の方向から、殻の間にナイフ（カキ剥き専用、なければ洋食用）を入れます。そこに貝柱があり、きれいに開けることができます。蒸し牡蠣は、電子レンジが簡単。水を少し入れ、3～5分程度加熱します（個数によって変わりますので、様子を見ながら加熱してください）。殻が少し開く（数mm）ので、簡単に開けることができます。レモンを絞っていただきます。生牡蠣も蒸し牡蠣も美味しいですよ！

そして、今回一番楽しみにしていたむき身の牡蠣、COYSTER～漁師が恋した小さな牡蠣～パッケージも名前もとってもオシャレ。このCOYSTERをどうしても食べてみたかったのです。小さいけれど実がしっかり詰まって、ぷりっぷり。漁師が恋したと言うだけあって、本当に美味しい。今回は、オリーブオイルで炒めて、醤油で味付けした丼、アヒージョ、牡蠣酢でいただきました。最高でしたよ～。牡蠣の美味しい季節。是非みなさんも北海道の牡蠣を食べてみてください。





生牡蠣



蒸し牡蠣



どんぶり



アヒージョ



牡蠣酢