

美味！ひおうぎ貝！！

焼いて美味しい！煮て美味しい！揚げても美味しい！

貝柱はお刺身でも御賞味いただけます！

イタヤガイ科の二枚貝。和名は、貝の形や色を古代にヒノキ材の薄板を束ねて作った扇である桧扇に例えたと言われています。



ひおうぎ貝の特徴は、やはり自然が育んだ色彩にあり！

赤・黄・紫・橙などの綺麗な貝殻の色！！

身は、やわらかく、濃厚！！

海の香りがいっぱい詰まっています！

贈り物にも重宝されています

又、殻を磨いて、ニスをスプレーすると……

こんな綺麗な色になります

インテリアを作ったり、小物入れとしても使えます

タワシでゴシゴシ……………

食べた後は、趣味でやってみてください。

(貝殻を焼いてないものにしてね)



調理方法

焼き物！(お好みで醤油を少しかけても美味しい！バーベキューの時にはコレ！ですね)

※コンロ(魚焼)でもOKですよ

煮付け ・ バター焼き ・ 貝柱のフライ

酒蒸し・ 貝柱のフリッター ・ 野菜炒めに入れても美味しい

お刺身

※貝から身を取り出して、貝柱を取り出して流水にさらして適当な大きさにして頂いて下さい

