

生産者が教える

レンジで簡単！！

蒸しがキレシピ！



- ① 汚れが気になる場合は、タワシ等で軽く洗い、水気を切っておきます。
- ② 大きめのお皿に殻付き牡蠣を丸みのある方を下にして並べ、ふんわりラップをします。
- ③ 600W の電子レンジで、お皿に入れた牡蠣の個数1個につき1分半から2分加熱します。
 - ※（例）5個加熱する場合、7.5～10分（5個×1.5分～2分）
 - ※ 殻の口が1ミリ前後開けば加熱完了。
- ④ 殻の空いた所からナイフ、又はフォークを差し込み、上殻を取り外します。
- ⑤ お好みで、レモンは、醤油、ポン酢でご賞味下さい！



※殻は軽く洗って、燃えるゴミに捨ててください

調理時の注意

- ・記載している加熱時間は、あくまで目安です。牡蠣の量、調理機器の違いによっては加熱時間を調整して頂く必要があります。十分な加熱をお願いします。
- ・牡蠣に牡蠣殻が付着していることがありますので、食べられる際に取り除いて御賞味下さい。