

誰からも喜ばれるおいしさ!!
新鮮な『青森ほたて』は、
おいしさの世界を広げます。

熱いうちに召し上がれ!

バター焼き

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8~12ケ、小麦粉、バター、ニンニク、玉葱少々、トマト3ケ、レモン、アスパラ
【作り方】ニンニク、玉葱、トマトをみじん切りし、バターでしんなりするまで炒めたら、レモン汁、塩少々で調味して皿に入れます。ホタテの貝柱に塩、コショウ、小麦粉をまぶし、フライパンにバターを溶かして、こんがり焼き、ゆでたアスパラを添えます。

おふくろの味として!

煮もの

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、タケノコ、ニンジン、干椎茸、インゲン、煮汁(だし汁・酒・しょうゆ・みりん)
【作り方】ホタテは黒い部分(ウロ)を除き、ヒモの汚れを除いたら、さっと湯通しします。煮汁を加え、野菜と一緒にゆっくりと弱火で煮込みます。

寒い夜は鍋を囲んで!

鍋もの

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8~12ケ、季節の魚介類と野菜類、しらたき、豆腐、煮汁(だし汁、酒、みりん、しょうゆ、塩)
【作り方】ホタテは黒い部分(ウロ)を除き、横二つに切ります。鍋の煮汁を沸騰させたら、魚介類、ホタテから煮はじめ、しらたき、豆腐、野菜類の順に入れます。

カラッと揚げて!

天ぷら

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、衣(小麦粉、卵、水)、揚げ油、ししとう、飾りに稲穂
【作り方】ホタテ貝柱の水分を拭き、真中に小さく切れ目を入れ、薄く小麦粉をまぶし、衣をつけて揚げます。

おいしさ抜群!

フライ

【材 料】(4人分) 青森ホタテ12ケ、衣(小麦粉、とき卵、パン粉)、揚げ油、つけあわせの野菜とレモン、塩、コショウ、ウースターソース又はタルタルソース
【作り方】ホタテ貝柱の水分を拭き、塩、コショウをし、衣をつけて揚げます。野菜を添え、好みのソースでいただきます。

オードブルにもどうぞ!

サラダ

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、季節の野菜、好みのドレッシング
【作り方】ホタテの貝柱は生のままか、ザルに入れてさっと湯通しし、水で冷やして2~3枚に切ります。野菜と盛り合わせ、ドレッシングをかけます。

お酒がすすむ!

酢のもの

【材 料】(4人分) 青森ホタテ4ケ、ワカメ、ネギ、辛子酢味噌(白味噌・酒・酢・砂糖・辛子)、紅タデ
【作り方】ホタテ貝柱をさっと湯通しし、2~3枚にそぎ切りにします。水でもどしたワカメと青葱の千切りを添えて、辛子酢味噌をかけ、あれば紅タデを上におきます。

海辺の味で!

貝焼き

【材 料】(4人分) 青森ホタテ4ケ、しょうゆ少々
【作り方】ホタテを殻つきのまま、よく洗い直火にかけます。貝が開いたら、しょうゆを少し加え、好みの焼き加減で熱いうちに召しあがって下さい。いただく時には黒い部分(ウロ)を除いて。

コクのあるおいしさ!

もと焼き

【材 料】(4人分) 青森ホタテ4ケ、ピーマン、ニンジン少々、油2/3カップ、卵のもと(卵黄2ケ・味噌大サジ1・さとう大サジ1・塩・コショウ)
【作り方】ホタテの貝柱はオーブントースターで軽く焼き、野菜は千切りします。卵のもとと材料をボールに入れて混ぜたら、油を少しずつマヨネーズ作りの様に加え、野菜とホタテを貝殻に入れ、卵のもとをたっぷりかけ焼きます。

小さいホタテなら殻つきのままで!

お吸いもの

【材 料】(4人分) 青森ホタテ4ケ、だし汁、本シメジ、ミツバ、ニンジン、塩、しょうゆ、柚子
【作り方】ホタテ貝柱に5ミリ角の切れ目を入れ、湯通しし、本シメジも同様にします。汁椀に残りの野菜と共に入れ、調味した熱い汁を注ぎ、あれば柚子をのせます。

もう一杯おかわり!

炊き込み御飯

【材 料】(4人分) 青森ホタテの干貝柱8ケ、米、ニンジン、キヌサヤ、汁(干貝柱につけた水・だし汁・しょうゆ・みりん・塩)
【作り方】干貝柱は、浸る位の水に二日ほどつけてやわらかくし、細かくほぐしておきます。干貝柱とニンジンにしょうゆ・みりんを下味をつけます。米に汁を加え、具をのせて炊き、できたら、ゆでたキヌサヤをちらします。

おもてなしには欠かせない!

お刺身

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、ミョウガタケや大根などの野菜、ワサビ
【作り方】ホタテ貝柱をよく洗い水分を拭いて3~5枚に切り、ミョウガタケや大根などの野菜を添えて、ワサビしょうゆでいただきます。又、ホタテのヒモは汚れを取り、生のままでワサビや生薑しょうゆをつけず、コリコリしておいしいいただけます。

柔らかい風味!

クリーム煮

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、ソラ豆、ニンジン、スープ(牛乳・生クリーム・片栗粉少々)
【作り方】ホタテの貝柱は横二つにし、塩、コショウ・片栗粉をまぶし、油で焼き、ソラ豆は皮をむき、ニンジンと共に色よくゆでます。鍋にホタテとスープを入れ少し煮たら、ソラ豆とニンジンを入れ、()内の材料も加えて煮込みます。

パーティにピッタリ!

串焼き

【材 料】(4人分) 青森ホタテ6ケ、ベーコン6枚、椎茸、赤ピーマン、ピーマン、パセリみじん切り少々、ターメリック又はカレー粉入りバターライス、油、塩、コショウ
【作り方】ホタテの貝柱を横二つにして塩コショウし、半分幅に切ったベーコンで巻き、野菜と共に金串に刺して油で軽く焼きます。バターライスにのせると彩りもきれいです。好みのソースを添えて。

ちょっと辛みを利かせて!

明太子和え

【材 料】(4人分) 青森ホタテ4ケ、ホタテと同量の明太子、貝割れ菜、一味唐辛子粉
【作り方】ホタテの貝柱を濃い塩水で洗い、水分を拭いてひと口大の乱切りにします。ほぐした明太子に一味唐辛子粉を少々かけ、貝割れ菜とあえます。

焼きたてをどうぞ!

グラタン

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、玉葱、マッシュルーム、ブロッコリー、ホワイトソース、好みのチーズ
【作り方】玉葱少々とマッシュルームをバターで炒めたら、横二つに切ったホタテを入れて炒め、軽く塩、コショウをします。ゆでたブロッコリーとホワイトソースを加え、グラタン皿に入れチーズをのせて、天火かオーブントースターで焼いてください。

焼きものの三種。酒肴に、お弁当に!

塩焼き

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、塩
【作り方】ホタテを殻からはずし、ザルに入れて塩をし30分位おいて、塩がまわったら水分を拭き、薄くこげめがつくまで焼きます。いただく時には黒い部分(ウロ)を除いて。

つけ焼き

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、つけ汁(しょうゆ4・酒みりん1の割合)、木の芽少々
【作り方】ホタテ貝柱の表面に浅い切れ目を数本入れ、つけ汁に30分浸した後、串を二本ずつ通して焼きます。途中2~3度つけ汁を塗ると味がつきます。あれば、木の芽をみじん切りしてのせます。

ウニ焼き

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8ケ、練りウニ又は塩ウニ、みりん、白胡麻少々
【作り方】ホタテ貝柱の横から深く切れ目を入れて開き、軽く焼きます。ウニをみりんか卵黄を加えて柔らかくして上に塗り、白胡麻をふって少し焼きます。

楽しさいっぱい!

鉄板焼き

【材 料】(4人分) 青森ホタテ8~12ケ、季節の野菜、油、バーベキューソース
【作り方】ホタテ貝柱を横半分に切り、野菜と一緒に鉄板で焼きながら食べます。