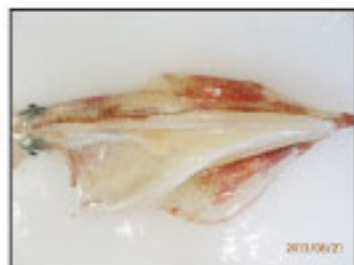




①キラキラ～
新鮮なヤリイカです。



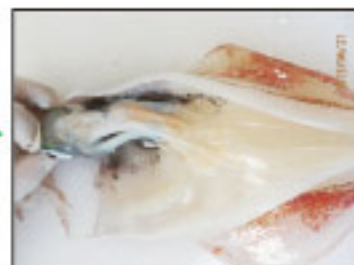
②目が付いている方を上にして、胴に縦に切り込みを入れます。



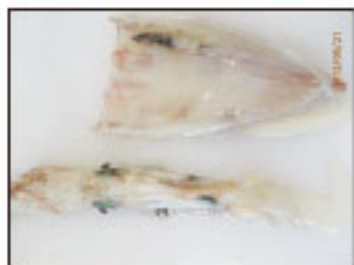
③開きます。



④軟骨(船)を取り除きます。
透明なのでわかりにくいですがこれが軟骨です。



⑤胴と内臓+足を切り離します。



⑥きれいに外れました。



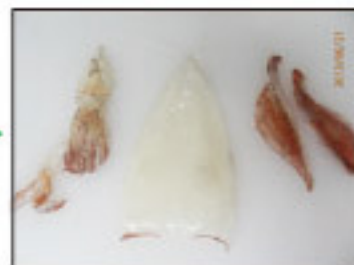
⑦墨袋を破らないように内臓を取り除きます。
これが墨袋です。



⑧胴の部分はエンペラ(耳)の部分をつまんで引張り



⑨皮をはぎます。
裏側の薄皮もはぎます。



⑩ゲソ・胴・耳に分けられました。



⑪胴の部分にタテに浅く切れ目を入れます。



⑫横にして約1cm幅に切ります。(幅はお好みで…)



⑬できあがりです！
耳とゲソもコリコリした食感でおいしいですよ。

新鮮なヤリイカのお刺身は、甘くておいし～い！

「ヤリイカのお刺身」ができるまで