



琵琶湖のアユ&シジミ

琵琶湖のシジミ

琵琶湖のシジミは知る人ぞ知るグルメ。冷凍することで旨み成分が増すシジミ。冷凍前に砂を抜き洗ってあります。必ず煮立ったお湯にパックから出し凍ったまま投入してください。可能なら少量の昆布を入れると味がグッとあがります、昆布だしの素でもOK。あとは好みのお味噌を足せば出来上がり。お味噌のかわりに塩と酒お好みで胡椒をふってもよし。刻みネギがあれば完璧です。

1パック（冷凍約120g）200円

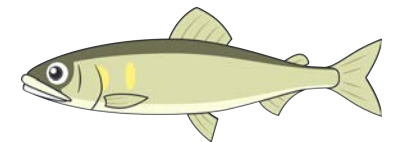


琵琶湖のアユ

湖産のアユは小さくても琵琶湖の王様です。デリケートな小アユの獲れたてを急速冷凍。

少し大きめの容器に食塩水を入れパックから出してゆっくりと解凍してください。下処理はせずそのまま調理できます。塩をしてグリルで焼くのも良いですが、塩をふったフライパンや鉄板で焼くと綺麗に焼けます。香ばしく独特のアユの香りとともにホクホクとした食感をお楽しみいただけます。

1パック（冷凍8匹入） 300円



* 生食には適しません。

生産者 近藤義和／鍋島直晶（西浅井漁業協同組合）

お問い合わせは 奥琵琶湖キャンプ場まで

TEL:0749-89-0121

Mail: info@okubiwakocamp.com