



長崎県産 ヒオウギ貝(桧扇貝)



商品のご案内

まるで人工的に着色したかのような鮮やかな色付きの貝殻を持つ貝ですが、この色味はこの貝自身が作り出す個性になります。

個体によって明るい黄色、オレンジ、紫、赤などがあり、この色は個体毎の遺伝によって受け継がれます。

この美しい殻は飾り物や器としても利用価値があります。

メインの食用部分を剥き身の状態にすると、

ほぼホタテと見分けがつかない感じになります。

風味もホタテに近く、味も濃厚、甘みも強く、

とても美味しい貝になります。

出荷当日に水揚げをし、お客様宅へお届け致します。

お勧めの調理方法

刺身(甘みが強くホタテに負けず劣らずです)

焼く(バターでさっとソテーにする)

みそ汁(ひも、内蔵などを入れて旨味の強いみそ汁に)

貝焼き(片側の貝殻を外し、強火で焼く。BBQに最適!)

商品名

長崎県産 ヒオウギ貝 15枚

1枚 100g~120g

価格4,500円(送料,税込)

出荷方法

そのまま発送

のし対応：可

ヤマト陸便(冷蔵)時間指定：可

佐川航空便(冷蔵)時間指定：不可

納期日の指定：可

出荷日

ご注文を頂いてから翌日~翌々日発送

日祝日を除く平日

お支払い方法

配送業者による代金引換

上記価格は代引き手数料も含まれます