

輪島海女採りあわび

わじま あまどり あわび



身も肝も絶品です

海女が輪島沖50kmの離島、舩倉島で一つ一つ採った希少な天然あわびです。エサとなるアラメ・ワカメが豊富な海に育つあわびは身は勿論、肝が絶品なのが特徴です。

地元では、刺身は肝をタタキ、味噌・酢・醤油を混ぜた肝タレにつけて食べます。

また蒸しあわびは、1時間30分以上ゆつくりと蒸すことで軟らかくなり、あわび本来の旨みが楽しめます。

茹であわびは少量の塩をお湯に入れて沸騰させ、身が殻から離れたら出来上がり。茹で過ぎると身が固く、小さくなりますのでご注意ください。アワビステーキ、あわびご飯なども絶品です。

7月から9月の3ヵ月のみの提供。

入手先 直売、鮮魚店、輪島朝市等

石川県漁業協同組合輪島支所

輪島市光浦町45字89番地

TEL (0768)22-1575 FAX (0768)22-1576 E-mail wajima-kakou07@globe.ocn.ne.jp