

殻付うにのむき方

準備するもの



ゴム手袋



まな板



包丁



水 1ℓ



塩 30g



ボウル+ザル



箸や、
ピンセット



スプーン

①



頭部

口部

口部を下に置いて、頭部中央部分から斜め45度で包丁を入れる。

②

包丁をひねってウニを割る



③



ウニを開き、開口部を下に向けて軽く振り、内臓部分等を落とす

④



スプーンを殻に沿うように入、身を取り出し、塩水に入れる（ボウル+ザル）

⑥

皿などにウニを移し



出来上がり!!!

⑤

箸やピンセットで雑物を取り除く



JF えりも漁業協同組合オンラインショップ
えりも お取り寄せ通販

QRコード



会員登録してください。
お得な産直情報が届きます。

とれたて新鮮 海の幸

★地方発送できます。（荷物の大きさ、重さで料金は、変わります。）

JFえりも漁協 直売店

直売店 TEL01466-2-3939 FAX01466-2-3311

営業時間：9時～17時
定休日：毎週火曜日

ネットショップURL
<https://shop.jf-erimo.jp>

～えりも漁協直売店では、
えりもで水揚げされる新鮮で美味しい魚介類を皆さんにお届けします～