



針尾の赤マテ貝

HARIO no AKA MATEGAI



濃厚、厚み、美味。



美味しいお召し上がり方

佐世保市の「ブランド認定」を受けた赤マテ貝は**濃厚なうまみ**と**癖になる食感**が特長です。焼いたり、茹でたりと和洋中様々な料理に合い、スペインなど海外でも食べられています。



相性抜群!

バター焼きで...

フライパンを熱し、バターを少し多めに入れて、きれいに洗い水気をきった赤マテ貝を並べて入れます。貝殻から身が離れたら食べ頃です。塩・コショウ・醤油はお好みでどうぞ。



素材が良いから

そのまま焼いて...

コンロの上に、フライパンまたは焼き網を置き、赤マテ貝を並べて焼きます。貝殻から身が離れたら食べ頃です。醤油等をお好みで垂らし、あつあつのうちにお召し上がりください。



お酒のつまみに

酢みそ和えで...

茹でた赤マテ貝の身に、ネギ等を添えていただきます。練りからしを加えても美味しいです。その他、佃煮、味噌炒め、味噌汁などにもとてもよく合います。長崎名物ちゃんぼんの具としてもオススメです。

◎旬の時期(2月~5月)以外でもご安心ください!!
砂抜きをし、真空パックした赤マテ貝を冷凍販売しておりますので、一年中お召し上がりいただけます。



針尾瀬戸の激しい潮流の恩恵により、良質な赤マテ貝が育まれています。



かき針が付いた仕掛けで砂中を突く“全国的にも珍しい”漁法です。



熟練の職人達がひとつひとつ丁寧に選別し、出荷しています。



商品に関するお問い合わせ

JF はりお 針尾漁業協同組合

〒859-3453 長崎県佐世保市針尾西町614-6 TEL0956-58-2019

長崎県 佐世保市

