

食感や鮮度を
ぞんぶんに味わう



＼ おうちで簡単！

北海道



みんなに美味しい！ /

ほたて



多彩なアレンジを
手軽に楽しむ

手間いらずのちょっとした工夫で、いつもの

＼ おうちで簡単！

北海道



「北海道ほたて」がさらに美味しい！

みんなに美味しい！／

ほたて



家族で楽しく、ワイワイと！

ほたてのミニ手巻き寿司



材料 (4人分)

- ほたて貝柱 12個
- すし飯 300g
- 海苔 適量
- お好みの具材
大葉、きゅうり、貝割れ
大根、卵焼き、アボカド、納豆、コーン缶など

作り方

- ① 海苔を6等分に、ほたては横に薄切りにする。
- ② 海苔にすし飯をのせお好みの具材をのせてください。



その一歩間で美味しさアップ！

うま味たっぷり漬けほたて



材料 (4人分)

- ほたて貝柱 12個
- A 醤油: 大さじ2
みりん: 大さじ1
ごま油: 大さじ1/2
- 万能ねぎ 適量
- 炒り白ごま 適量

作り方

- ① ほたてを厚めのポリ袋に入れ混ぜ合わせたAを入れる。冷蔵庫で約5分置く。
- ② ①を器に盛り小口切りにした万能ねぎ、白炒りごまを散らす。



食べ飽きない定番の美味しさ！ ほたての照り焼き



材料 (4人分)

- ボイルほたて 12個
- 片栗粉 適量
- A 醤油: 大さじ2
みりん: 大さじ1
砂糖: 大さじ1
酒: 大さじ1

作り方

- ① ほたては水気を拭き、片栗粉をまぶす。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①をこんがりと両面焼く。合わせたAを加え煮からめる。
- ③ ②を器に盛り、お好みで焼いた長ねぎ、しとうを添える。



お子様に大人気！お父さんのツマミにも！ ほたてのケチャップソテー



材料 (4人分)

- ボイルほたて 12個
- 玉ねぎ 1/2個
- サラダ油 大さじ2
- 薄力粉 適量
- A ボイルほたて 12個
トマトケチャップ: 大さじ4
中濃ソース: 大さじ2
酒: 大さじ2

作り方

- ① ほたては水気を拭き、薄力粉をまぶす。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、5mm幅に切った玉ねぎを炒める。しなりしたらほたてを加え表面を焼く。
- ③ ②に合わせたAを入れ混ぜ合わせる。器に盛り好みでレタスやレモン、パセリを添える。

北海道ほたてなら、
料理に合わせて種類が
選べます。



ほたて貝柱

水揚げしたばかりの「ほたて」の殻をはずし、貝柱だけを取り出しました。コクのある厚い柱が北海道産の特徴です。生ほたて貝柱は、しっかりと歯ごたえと切り方で変わる食感がお楽しみいただけます。



ボイルほたて

卵をもったほたてを産地でボイルし、美味しさを閉じこめています。生食用はそのままサラダやほたて丼として、加熱用はカレー・シチュー、バター焼きなどに。貝柱、卵、耳それぞれの部位の美味しさが堪能できます。

お買い求めは、お近くのスーパー・量販店などで！

