

ミルクイ

【海松食／マルスダレガイ目バカガイ科】

旬 冬・春

殻長 約17cm

地方名称
ホンミル(師崎)
ミル(豊浜)
ミルガイ(幡豆)



生産の状況

【生産量】統計なし

【主な生産地】南知多町、田原市

【主な漁法】潜水

【漁期】春 夏 秋 冬



料理して食べよう!

甘みと旨味と風味のバランス

◎ミルクイの刺身

材料(4人分)

ミルクイ4個、ワサビ適量

- ①ミルクイは、殻を開いて身を取り出し、水管を内臓から外す。
- ②①を沸騰した湯で約10秒湯通し、冷水に取り、冷めたら皮をむく。
- ③②を縦に二つに割って中を洗い、適当な大きさに切って器に盛る。
- ④ワサビを添える。

