

【1】焼き牡蠣の江田島産オリーブオイル と広島レモン添え



<材料>

江田島産牡蠣（殻付き）、広島レモン、塩
江田島オリーブ株式会社「安芸の島の実」

<作り方>

①殻付きの牡蠣をグリルに並べて焼き、口が開いたら熱いうちにレモン汁をかけ、「安芸の島の実」を回しかける。最後に塩をふる。

②好みでイクラやジェノベーゼソースなどを添える。

【4】江田島産牡蠣のハーブパン粉焼き



<材料>

江田島産牡蠣（生食用）、コスモスの会「ハーブパン粉」、にんにく、パセリ、江田島オリーブ株式会社「安芸の島の実」

<作り方>

①「ハーブパン粉」に、にんにくとパセリのみじん切り、「安芸の島の実」を混ぜておく。

②耐熱皿（又は牡蠣殻）に牡蠣の実と①をのせ、オーブントースターで軽く焼く。

【5】能美のぽん酢でスチーム牡蠣



<材料>

江田島産牡蠣（殻付き）、紅葉おろし、紫だいこん、
有限会社濱口醤油の「能美のぽん酢」

<作り方>

- ①牡蠣は、85℃くらいの蒸気があがった蒸し器で蒸す。
- ②蒸しあがった牡蠣に、すりおろした紫だいこんや紅葉おろしを添え「能美のぽん酢」をかけていただく。

【11】愛情料理これ一本のおろし和え



<材料>

江田島産牡蠣、植物油、塩、こしょう、大根、ラディッシュ
有限会社濱口醤油「愛情料理これ一本」

<作り方>

- ①フライパンに油をひいて、牡蠣を炒める。途中、塩とこしょうをふる。
- ②大根とラディッシュはすりおろす。
- ③①を②とともに器に盛り、「愛情料理これ一本」をかけていただく。

【3】 牡蠣の牛肉巻き能美のぽん酢バター



<材料>

江田島産牡蠣、牛肉（薄切り）、えのき、あさつき、バター
有限会社濱口醤油「能美のぽん酢」

<作り方>

①牛肉を広げ、そこに江田島産牡蠣をのせ、えのきやあさつきなど好みの野菜と一緒に、くるくると巻く。

②①を耐熱皿（又は牡蠣殻）に入れ、蒸し器で蒸す。牛肉に火が通ったら取り出して、熱いうちに「能美のぽん酢」をかける。

【10】 江田島産牡蠣の韓国風



<材料>

江田島産牡蠣（殻付き）、白菜キムチ、韓国のり、ごま油

<作り方>

①牡蠣は、85℃くらいの蒸気があがった蒸し器で蒸す。

②白菜キムチ、韓国のりは刻んでおく。

③蒸し上がった牡蠣に②をのせ、ごま油をかける。

【6】江田島産牡蠣のプレミアムアイミイトマトジュースのソース添え



<材料>

江田島産牡蠣、塩、こしょう、コーンスターチ、
有限会社グリーンファーム沖美「プレミアムアイミイトマトジュース」

<作り方>

- ①牡蠣は、85℃くらいの蒸気が上がった蒸し器で蒸す。
- ②「プレミアムアイミイトマトジュース」を小鍋に入れて火にかける。塩、こしょうで少し味をつけ、水溶きコーンスターチでとろみをつける。①にからめていただく。

【9】江田島産牡蠣のオイスターソース炒め



<材料>

江田島産牡蠣、植物油、小麦粉、オイスターソース、塩、こしょう

<作り方>

- ①牡蠣は塩、こしょうをふり、小麦粉を軽くまぶす。
- ②フライパンに油をひいて、①を焼く。表面を焼き固めるようにじっくり焼いて、火が通ったらオイスターソースを加える。
- ③②が全体になじんだら、軽く塩をふって取り出す。サラダ仕立てにするときは、野菜と一緒に盛りつける。

【16】江田島産牡蠣キムチ



<材料>

江田島産牡蠣（生食用）、キムチ漬けの素（市販）、白菜、にんじんなど。

<作り方>

- ①白菜、にんじんは、刻んで塩をふってしばらく置き、しんなりしたら水気を絞る。
- ②適切に下処理して牡蠣は、キッチンペーパーなどで軽く水気を拭いて、①とともにボウルに入れ、キムチ漬けの素で和える。

【12】江田島産牡蠣の磯部焼き



<材料>

江田島産牡蠣、植物油、しょう油と砂糖を1：1で合わせたもの、焼きのり

<作り方>

- ①フライパンに油をひいて、牡蠣を炒める。
- ②砂糖としょう油を合わせたものを①に回しかける。焦げないように手早く牡蠣をからめて取り出す。
- ③牡蠣の粗熱が取れたら、適度な幅に切ったのりをぐるりと巻く。

【13】江田島産牡蠣のタワー



<材料>

江田島産牡蠣（殻付き）、広島レモン、ケチャップ など

<作り方>

①生食用の牡蠣は、そのまま殻を開ける。加熱する場合は、蒸したり、焼いたりして好みの方法で火を通す。

②殻に入れた牡蠣を重ねていく。広島レモンを絞ったり、ケチャップを添えたりして楽しむ。

【83】江田島産牡蠣の抱っこむすび



<材料>

江田島産牡蠣、塩、こしょう、バター、しょう油
ごはん、海苔

<作り方>

①牡蠣はフライパンでソテーする。バターを溶かし、牡蠣を入れ、塩、こしょうをふる。仕上げにしょう油を少々加える。

②炊き立てのごはんでむすびを作り、海苔を飾る。江田島産牡蠣を抱っこしているように①をのせる。

【24】江田島産牡蠣のバターぽん酢炒め



<材料>

江田島産牡蠣、バター、ぽん酢、薄力粉、塩、ししとう、植物油

<作り方>

- ①牡蠣は軽く塩をふって、薄力粉を薄くまぶす。フライパンに油をひいて表面に焼き色をつける。
- ②ししとうを加えてさっと炒め、バターとぽん酢を加える。

【48】江田島産牡蠣の揚げ春巻き



<材料>

江田島産牡蠣、モッツアレラチーズ、大葉、春巻きの皮、揚げ油

<作り方>

- ①春巻きの皮を広げたところに、大葉を敷き、牡蠣、モッツアレラチーズをのせて巻く。綴じ終わりは小麦粉に水を加えたもので接着する。
- ②180℃に熱した揚げ油で、こんがりと色づくまで揚げる。

【100】 江田島産牡蠣の串しゃぶ



<材料>

江田島産牡蠣、大根、にんじん、白菜など好みの野菜、
有限会社二反田醤油「だし道楽」

<作り方>

- ①野菜は早く火が通るように、ピーラーで薄く切る。牡蠣と一緒に串にさす。
- ②鍋に湯をはり、「だし道楽」を加えて味をつける。串にさした牡蠣と野菜をだしに入れ、串を持ってしゃぶしゃぶにしていたく。

【98】 江田島産牡蠣と金時人参のピラフ



<材料>

江田島産牡蠣、片栗粉、植物油、三つ葉、お茶漬け用あられ、海苔、
梅干し、有限会社二反田醤油「だし道楽」、ごはん

<作り方>

- ①江田島牡蠣は片栗粉をまぶし、フライパンで少し色づくまで焼く。
- ②器にごはんをよそい、①とその他の具材をのせる。湯に「だし道楽」を好みの量加えて、熱々にしてかける。

【8】江田島産牡蠣の愛情料理これ一本と ハーブソルトのソテー



<材料>

江田島産牡蠣、江田島産オリーブオイル、ハーブソルト
有限会社濱口「愛情料理これ一本」、青ネギ

<作り方>

- ①フライパンに江田島産オリーブオイルをひいて、牡蠣を炒める。
- ②牡蠣に完全に火が通る前に「愛情料理これ一本」とハーブソルトをふりかける。味を調べ、器に盛って刻んだ青ネギを散らす。

【70】江田島産牡蠣と福豆腐の 江田島すっぽん汁



<材料>

江田島産牡蠣、平井興産株式会社「江田島すっぽん」、有限会社濱口醤油「いりこの白だしこれ一本」、有限会社徳永豆腐店「福豆腐」、手まり麩、豆苗、人参など、

<作り方>

- ①「江田島すっぽん」のスープを作る。すっぽん鍋を楽しんだあと、残ったスープに水を少々足し、江田島産牡蠣、人参など野菜を加えて煮る。
- ②「福豆腐」を加えて温め、「いりこの白だしこれ一本」で味を調える。

【25】江田島産牡蠣いなり



<材料>

江田島産牡蠣、油揚げ、酢飯、卵、人参、植物油

<作り方>

- ①いなりずしを作る。市販のものを利用しても良い。
- ②フライパンに油をひいて、牡蠣をソテーする。薄焼き卵を作る。
- ③①のいなりずしに②の牡蠣と卵焼きをのせ、型抜きした人参や食用花などを飾る。

【58】江田島産牡蠣とちりめんの オリーブオイルパスタ



<材料>

江田島産牡蠣、江田島産オリーブオイル、江田島産ちりめんじゃこ、パスタ、にんにく、唐辛子

<作り方>

- ①パスタは表示通りに茹でる。その間にフライパンにオリーブオイルをひいて、ちりめんじゃこを炒める。カリカリになったらいったん取り出し、牡蠣を炒める。
- ②①のフライパンに新たにオリーブオイルを入れ、にんにくと唐辛子にじっくり火を通す。茹で上がったパスタを加えて和え、塩こしょうで味を調える。器に盛って、ちりめんじゃこを散らす。

【35】江田島産牡蠣のアヒージョ



<材料>

江田島産牡蠣、江田島産オリーブオイル、赤唐辛子、にんにく

<作り方>

①鍋に江田島産オリーブオイルと赤唐辛子、薄切りにしたにんにくを入れ、火にかけて香りを出す。にんにくはこんがり色づいたら取り出しておく。

②牡蠣を入れ、極弱火にして火を通す。中心まで火が通ったら、そのままいただいても良いし、バゲットなどにのせて①のにんにくチップを添えて食べてもおいしい。

【28】江田島産牡蠣の天ぷら



<材料>

江田島産牡蠣、天ぷら粉、水、野菜、揚げ油、塩

<作り方>

①揚げ油を180℃に熱する。天ぷらの衣を作る。野菜から先に揚げて、油をしっかりと切ったら熱いうちに塩をふる。

②同様に牡蠣に衣をつけて揚げる。よく油を切って器に盛る。

【49】江田島産牡蠣のにゅうめん



<材料>

江田島産牡蠣、迫製麺所「完全天日干し干麺 素麺」、青ネギ、有限会社濱口醤油「いりこの白だしこれ一本」、七味唐辛子など

<作り方>

- ①湯を沸かし「完全天日干し干麺 素麺」を茹でる。
- ②別の小鍋に湯を沸かし、「いりこの白だしこれ一本」で味をつける。牡蠣を加えて火が通るまで煮る。
- ③器に①と②を盛り、青ネギを添える。

【44】江田島産牡蠣と迫製麺所の麺の生春巻き



<材料>

江田島産牡蠣、生春巻きの皮、スライスチーズ、ちくわ、海苔、迫製麺所「完全天日干し干麺 素麺」「完全天日干し乾麺 蕎麦」

<作り方>

- ①迫製麺所の麺は、茹でる。牡蠣は麺と同じ湯でゆでるか、フライパンでソテーする。チーズやちくわ、海苔などを切ったり型で抜いたりして顔になるように組み合わせる。
- ②生春巻きの皮を湿らせて広げ、表に顔と牡蠣が来るように先にパーツをのせ、その上に茹でた麺をのせて巻く。

【41】江田島産牡蠣のオードブル



<材料>

有限会社寺本水産「我は海の子」、バゲット、クラッカー、チーズ、
オイルサーディンなど

<作り方>

①「我は海の子」を沖山工房作の器に入れる。あればピンクペーパーやハーブなどを飾る。

②バゲットやクラッカーを添え、好んでオイルサーディンやチーズなどを合わせていただく。

【82】江田島産牡蠣のチーズフォンデュ



<材料>

江田島産牡蠣、チーズフォンデュの素（市販）、白ワイン、好みの野菜

<作り方>

①ゆっくり火が入るような陶器の器にでワインを沸かし、アルコール分を飛ばす。チーズフォンデュの素を加えて溶きのばす。

②チーズがぷつぷつと湧いてきたら、牡蠣を入れ、チーズをしっかり絡めていただく。

【17】江田島産牡蠣の 「だし道楽」茶碗蒸し



<材料>

江田島産牡蠣、卵、有限会社二反田醤油「だし道楽」、三つ葉

<作り方>

①卵をよく溶いて水と「だし道楽」を加える。静かに器に入れる。
好みでかまぼこや銀杏など具を加えると良い。

②①を85℃くらいの蒸気の上がった蒸し器で蒸す。卵が固まったら牡蠣をのせて再び蒸す。仕上げに三つ葉を添える。

【69】「瀬戸内みそ」と「芋焼酎てくてく」の ホイル焼き



<材料>

江田島産牡蠣、瀬戸内みそ高森本店「瀬戸内みそ」、みりん、
峰商事合同会社「芋焼酎てくてく」、長ネギ、トマトなど野菜

<作り方>

①「瀬戸内みそ」にみりと「芋焼酎てくてく」を加えてよく混ぜる。

②アルミホイルに江田島産牡蠣と好みの野菜を入れ、①をところどころにのせる。包んでトースターなどで焼く。

【42】 江田島産牡蠣のミニピザ



<材料>

江田島産牡蠣、ピザ用ソース、厚手の餃子の皮（市販）、溶けるチーズ、江田島産オリーブオイル、江田島産ちりめんじゃこ

<作り方>

- ①餃子の皮にピザ用ソースを広げ、牡蠣をのせる。溶けるチーズをのせて、トースターなどで焼く。
- ②仕上げに江田島産オリーブオイルや江田島産ちりめんじゃこなどをトッピングしていただく。

【46】 サラダ仕立ての江田島産牡蠣と迫麺



<材料>

江田島産牡蠣、植物油、迫製麺所「完全天日干し干麺 素麺」「完全天日干し乾麺 蕎麦」、完全天日干し乾麺 うどん」ベビーリーフ、めんつゆ

<作り方>

- ①迫製麺所の麺は茹でて水気を切って、それぞれまとめる。牡蠣はフライパンでソテーする。
- ②①の上にベビーリーフなど野菜をのせ、牡蠣をのせる。めんつゆと薬味を添えていただく。