

レシピ【recipe】

女性部名	釜石東部漁協女性部	
出品料理	メニュー名	ホヤの串焼き
	主な県産水産物	マボヤ
レシピ	《材料》 ホヤ（流通していなかった規格外品を利用） タレ（味噌、醤油） 《調理法》 ① ホヤをむき、むき身を真水で洗う ② むき身を3等分に切る ③ 串棒にむき身4切れを刺す ④ タレ（味噌、醤油）を付ける ⑤ 魚焼きグリルで焼く	
想定販売価格	150円/1本	
メニューコンセプト （アピールポイント）	ホタテ養殖に付着した小型のホヤなど、いままで流通していなかった規格外品を有効利用しています。 ホヤのむき身を冷凍保存し、手の空いたシーズンオフに加工製造が可能です。 商品化され販売されれば、規格外品も手入れ次第で売れると分り、漁師の励みにもなります。	

