

# 道の駅レシピ

< [一覧ページへ戻る](#)



あさりのごま油風味蒸し(2~3人前)

## 道の駅 特産品



厚岸産あさり

## あさりのごま油風味蒸し

レシピをみんなに広めよう! [ツイートする](#) 0

酒蒸し・ワイン蒸しの次はこれ。酒の肴の定番に。

### 厚岸町特産

厚岸産あさり 使用

### レシピ作成者

調理主任 飛澤 義之様

### ここが重要! ワンポイント

煮すぎは禁物!! 身がらじんで困るので注意しましょう。

## 調理時間・材料

調理時間 約10分

- 材料
- ・ あさり殻付き 400g
  - ・ 万能ねぎ4~5本 (小口切り)
  - ・ にんにく 1かけ
  - ・ ごま油 大さじ2
  - ・ 水 カップ1/4
  - ・ 塩 少々

## 作り方

- 1 あさを砂出しし、殻と殻をごすり合わせよく洗う。
- 2 にんにくはみじん切りにする。
- 3 鍋に、ごま油大さじ2を熱し、②のんにくを焦がさないように炒めて香を引き出したら、①のあさりを入れる。
- 4 ここに水1/4カップを加え、ふたをして中火で蒸す。
- 5 あさがりを開いたら、塩少々で味を調え、万能ねぎを散らして火を止め、ハイ! できあがり。

## 道の駅情報

### 道の駅 厚岸グルメパーク

釧路からR44を根室に向かって、おおよそ50分  
Tel(0153)52-4139  
Fax(0153)52-8139



印刷する

[レシピを印刷する](#)



レシピはPDF形式です。ご覧いただく場合には専用ソフト「アドビリーダー(Adobe社・Adobe Reader)」が必要です。  
お持ちでない方は当バナーよりダウンロードの上、ご利用ください/無料。

## レシピ紹介者からのコメント

ごま油とニンニクの、一味違う大人の風味をご堪能ください。厚岸の大粒な「あさり」と、とてもよく合う絶品です。



< [一覧ページへ戻る](#)

[▲このページのトップへ](#)