



中アジ約30秒
豆アジ約10秒
で三枚下ろし

魚ッ平

さかなっぺ

● 小さな小魚にもフィットするカーブの
スプーンで魚の身をきれいに
すくい取ります。

● このギザギザが魚の皮を
ガッチリつかんで
スッキリはがします。



ゼイゴも取れます。



簡単に付け替えできる
スベアバネ!



スライド式開閉ピン
① 軽く押しつけて閉じます。
② 開閉ピンを上上げるとロックされて、開閉ピンを下げるとロックがはずれます。

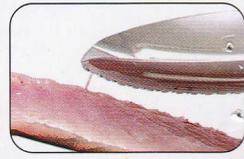
身おろし一発!! 魚ッ平

さかなっぺ



上手なアジのおろし方

1. 魚をキッチンペーパーなどの上に置き、頭を押さえながらえらの下部から押しつけるようにして皮をはさみ、ゆっくり尾の方へ引張って皮をはがします。皮が切れたらその部分からまた挟んで皮を剥がしていきます。ゼイゴの取り方は表面をご参照ください。
2. 頭を押さえながら、えらのすぐ下部にスプーンの部分を差し入れ、腹の部分を避けながら骨に沿ってこそげるように身をはがしていきます。
3. 中骨が気になる場合は、はさみ部分ではさむと簡単に中骨を取り除くことができます。



水を使わず、魚をおろす事が出来るのでキッチンを汚さず後始末が簡単です。

面倒なイカの皮剥にも

手間の掛かるイカの皮剥も挟んで引っ張るだけの簡単作業です。



その他の魚のおろし方

サンマなど魚種によっては、皮の剥きをよくするために赤線のとこに庖丁目（またはカッターの切れ目）を入れると皮がよく剥けます。後はアジの時と同じく魚ッ平の外縁刃でこそげ取ることができます。キスなども同じ方法で皮を剥いてください。（キスなどウロコのある魚はウロコを十分に取除いてから作業してください。）



使用上の注意

- 最初にご使用の際は中性洗剤で洗ってからご使用ください。
- 安全設計になっておりますが、取扱いには充分ご注意ください。
- ご使用後はよく洗って十分に水気を拭き取り、ストッパーをかけて幼児などの手の届かない所に保管してください。

材質：ステンレス鋼 (SUS420J2)
長さ：155mm 重量：約80g



製造元/工房 緑林舎
〒959-1143
新潟県三条市泉新田外ノ内2754-3
TEL/FAX 0256-45-3361



★ 魚の身だけをすくい取るから
★ 内臓を出す必要がありません！
★ 鋭利な刃がついていませんので
ケガの心配もありません！



🌍 水を使わず魚がおろせるので、下水を汚さず、環境に優しいキッチン道具です。

アイ
でこ
本当
おろ

スベ
PA
日