

竹の子カッターの使用方法

カッターを使い、ネマガリタケの皮を上手くむくためのコツ



1

親指でボタンをおさえながら本体をにぎり、図1のように竹の子を押し込みます。



2

竹の子の先が5〜7cmほど本体を通過するまで、ボタンは強く押さえたままにしています。



3

ボタンから指を離し、さらに押し込みます。



4

竹の子の先をつかみ。引き抜いて下さい。

※きれいにむくためには、ボタンを押す強弱に少々コツがありますが、慣れてくれば竹の子のおいしい先端を落とすことなく食べることができます。

竹の子に切れ目を入れたら



Point !!



1



3



2



4

切り込みを入れた竹の子は、先端をやさしく折りまげ、開いた切り口から皮をはぐと、簡単にきれいにはだけます。