

# 解凍方法

タラバガニ&ズワイガニ



## 保存方法 / 賞味期限

商品到着後、冷凍保存にて1ヶ月以内にお召し上がり下さい。

## 解凍方法

カニの表面には品質保持のための「グレース」と呼ばれる氷の膜が付いています。

必要な分だけ取り出し、表面のグレースを流水で洗い流して下さい。

その後常温にて自然解凍して下さい。(5時間～6時間が目安)

ボイル済みですのでそのままお召し上がりいただけます。

※急ぎの場合でも電子レンジ・熱湯での解凍は風味を損ないます。

※解凍後の再冷凍は品質が損なわれますのでおやめ下さい。



## 調理方法

ボイルしてあるので、解凍後はそのままお召し上がりいただくのが一番のオススメです。

お好みで三杯酢・市販のカニ酢などを付けても美味しくお召し上がりいただけます。

### 【三杯酢】

酢と醤油とみりんを同量ずつ混ぜ、鍋でひと煮立ちさせ、冷ませば完成。

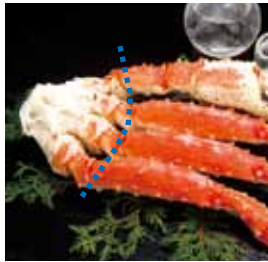


# 蟹のさばき方

「難しい」、「面倒くさい」と  
思われがちの殻剥きですが、  
コツを知ること  
楽しく、簡単に出来ます。  
準備をすれば、お子様でも  
簡単に殻剥き出来ます。  
家族で仲良く、楽しく  
思い出作りをしませんか？



## タラバガニの剥き方



1. キッチンバサミで足の付根でカットする



2. 全ての関節の下で切りわかる



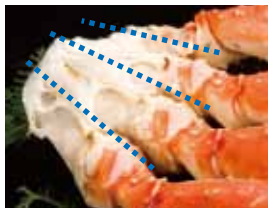
3. 関節上部の殻だけを切る



4. 蟹肉がちぎれ無い様そっと引きぬく



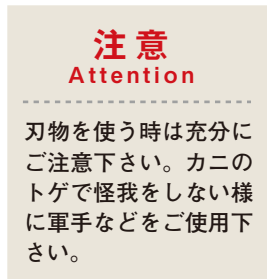
5. 気持ちよくすっぽりと蟹肉が抜けます



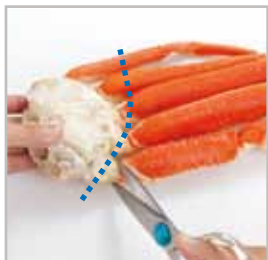
6. 肩肉の部分は縦に切れ目を入れ身を取り出す



7. 取りにくい時は縦方向に切ると簡単です



## ズワイガニの剥き方



1. キッチンバサミで足の付根でカットする



2. 肩肉と足をハサミで切りわかる



3. 足の両側にハサミを入れ切れ込む



4. 殻を半分に割った状態になる



5. 割った殻を、関節の下部分で切り落とす



6. 食べやすい状態に剥く事が出来る



7. 肩肉は全ての関節部分に縦に切れ目を入れる



6. 切り開くと中身が食べやすくなる

