

せつかくお取り寄せをした、商品です。
以下の注意事項をよ〜く読んで、
是非、最高の状態でお召し上がり下さいね!

『わけあいタラバかにしゃぶ 500g』

本商品は、冷凍便にてお届けしております。すぐにお召し上がりにならない場合は、そのまま冷凍庫にて保管して下さいをお願いします。

◆解凍方法・解凍時間◆

●自然解凍●

水分の蒸発を防ぐため、ビニール袋に入れたまま、日陰において解凍を待つて下さい。
すっかり解凍してしまうよりも、8割くらいの解凍がより美味しくお召し上がりいただけます。

◎ 冷蔵庫での解凍の場合・・・4～5時間

◎ 日陰などでの解凍の場合・・・2～3時間

※冷蔵庫の温度設定、地域の温度差により若干、解凍時間が異なる場合がございますので
時折、解凍の状態をご確認下さい。

●流水解凍●

お急ぎの場合、解凍には『流水解凍』をおススメします!

本商品をお召し上がりになる分だけ、ビニール袋に入れ、輪ゴムでしっかり口を閉じ
ボールや洗面器などに入れて、ちょろちょろと蛇口から水を流して解凍します。

※お湯をかけると身に熱が通ってしまうので、必ず水にしてください。

※必ずビニール袋に入れた状態での流水解凍にしてください。

直接、素材に水が触れてしまうと、旨みが逃げてしまいます!

◆お召し上がり方◆

鍋に水をたっぷりいれて（昆布でダシをとっていただくのとより一層美味しくお召し上がりいただけます）
沸騰させます。沸騰してきたら、早速かにしゃぶの出番です。

かにの足は熱を通しすぎるとパサパサして固くなり、甘味が抜けます。

熱通しが少なすぎると、ベチョベチョして生っぽくなります。

まず一本試しに熱を通してみて、「生っぽいな」と思えば、次からはもう少し熱を通すようにし、

「パサパサして甘味が少ないな」と思えば、次からは早めに引き上げるように

調整しながらお好みでお召し上がりください。

目安としては、カニをしゃぶしゃぶしたときに、身がふわっと広がる（花が咲く）瞬間ぐらいが
オススメです。

※お好みでポン酢などの市販のタレにつけてお召し上がりください。

※生食用ではありませんので必ず火を通してからお召し上がり下さい。

※商品の性質上、身の中に筋のような蟹の軟骨が含まれております。

お召し上がりの際は気をつけてお召し上がり下さいませ。

その他、てんぷらやバター焼き、蟹の身をほぐして、蟹御飯にするなど様々なレシピで
お楽しみいただけます。

◆賞味期限◆

解凍後、冷蔵保管で約1日間。（賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がり下さい。）

※家庭用冷凍庫の場合、長期保管すると鮮度が落ちやすくなっております。

※詳しくは商品に貼られているシールをご確認下さい。