



せっかくお取り寄せ頂いた商品です。
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！

『カニを上手に解凍して美味しくお召し上がりいただくために』

◆解凍するにあたって注意すること◆

①解凍中、カニを乾燥させないで下さい！

カニの身は水分を多く含んでいるので、水分が蒸発してしまうと身がパサパサになり食感も風味も損なわれてしまいます。解凍の際は、ラップや新聞紙などに包んで乾燥を防ぎましょう。

②解凍し過ぎにご注意ください！

カニは完全解凍するよりも8分目程度の解凍が一番おいしくお召し上がり頂けます。完全解凍してしまうと、水分と一緒にカニの旨みも流れ出てしまう可能性があり、カニ本来の美味しさが損なわれてしまいます。

※カニの表面が氷の膜で覆われていることがあります。これは冷凍保存過程でカニの乾燥を防ぐ為のグレス処理と呼ばれるものです。解凍を開始し氷の膜が溶けてきたら、可能な限り氷を落として解凍を進めると、解凍しすぎを防ぐことができます。中心部が解凍されていても、表面の氷の膜が溶けきらず、解凍し過ぎてしまうことがありますのでご注意ください。

③電子レンジでの解凍は厳禁です！！

冷凍状態から急激に過熱してしまうと、一気に水分が蒸発してしまい、食感がパサパサになったり、硬くなって美味しさが大幅に損なわれてしまいます。また、カニの脂肪分が加熱により変色することもありますので、電子レンジでの解凍はおやめください。

◆解凍方法・解凍時間◆

◎冷蔵庫でゆっくり解凍するのがおすすめです！

水分の蒸発を防ぐため、ラップや新聞紙などに包み、ビニール袋に入れ、冷蔵庫で保管します。氷が溶け水分が出ますので、受け皿(バットやボウル)に入れておきましょう。

目安：冷蔵庫で半日～1日

◎生のカニや早く食べたいときは流水解凍！

直接水が当たらないようカニをビニール袋に入れ密閉し、鍋やボウルに水を張り、流水に漬けてください。直接水に漬けすぎると水っぽくなってしまうので、必ず袋に入れてください。

目安：流水に漬けて30～40分

※カニの状態や種類・量・部位、室温などの環境により解凍時間は変わりますので、こまめに解凍の進み具合を確認しながら行ってください。

★解凍後はお早めにお召し上がりください。

★解凍したカニの再冷凍はおやめください。品質劣化の原因となります。



【お問い合わせ先】
北海道わけあり市場 URL : <http://www.wakeichi.com/>
メールアドレス : support@wakeichi.com