



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!

## 『ズワイガニ棒肉（生冷）』編

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ようお願いいたします。

### ◆オススメの食べ方1◆・かにしゃぶ風・

鍋に水をたっぷりいれて出汁昆布を敷き、沸騰させます。

#### 出汁が出てきてお湯の色が変わったらOK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、甘みが抜けます。  
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。  
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瞬間ぐらいがオススメです。

あとは、ポン酢など好みのタレにつけてお召し上がりください！

※熱の通し加減は、ステーキで言うレア・ミディアム・ウェルダンのように好みの柔らかさでお試してください。

※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ください。

### ◆オススメの食べ方2◆・バター焼き・

フライパンにバターを熱し、とけてきたら棒肉を弱火で焼きます。

#### 軽く焼き色がついてきたら醤油をさっとかけてからめ、出来上がり！

※バター、醤油の量はお好みで！

バターの香りとカニの旨みが絶妙な美味しさです♪

### ◆賞味期限◆

詳しくは、商品に貼られているシールをご参照下さい。

※家庭用冷蔵庫の場合、長期保存すると風味が落ちやすくなっております。

※賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がり下さい。



【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 : [otoiawase@wakeichi.com/](mailto:otoiawase@wakeichi.com/)