

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!

『おつまみタラバガニ』 編

本商品は、冷凍便で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。

※ご注意下さい！！

1. 二度ゆでしないで下さい！

水揚げ後すぐに釜湯で（ボイル）し、鮮度が落ちないうちに急速冷凍をかけて旨みを閉じ込めております。お手元に届いたら、そのまま解凍してお召し上がりいただけます。長時間二度ゆでをされると、うまみが流出し、味が抜けてしまいますので絶対におやめ下さい。

2. 乾燥させないで下さい！

解凍後、長時間乾燥した状態で放置しておきますと、水分が蒸発し、身がパサパサとなり美味しさが半減してしまいます。解凍後は早めにお召し上がりください。

◆解凍方法・解凍時間◆

◎自然解凍をオススメします！

タラバ足の大きさがバラバラなため、流水で氷を落していただいてから、

小さめのサイズは、約1～2時間 大きめのサイズは、約2～3時間 が目安です。

⇒地域の気温差により解凍時間が異なる場合もございますので、時折、解凍状態をご確認ください。

⇒解凍後は、再冷凍をしないようご注意ください。品質劣化の原因となります。

『お召し上がりになる分だけ』解凍するようお願いいたします。

⇒ストーブ等の暖房機器の近くでは解凍しないようお願いいたします。鮮度が落ちる恐れがあります。

※その他にも、お湯での解凍・蒸し器での解凍などがありますが、いずれも解凍後の美味しさの面から言うとオススメできません。

是非、上記の自然解凍で解凍後、お召し上がり下さい。

意外と殻をむくのは簡単です。

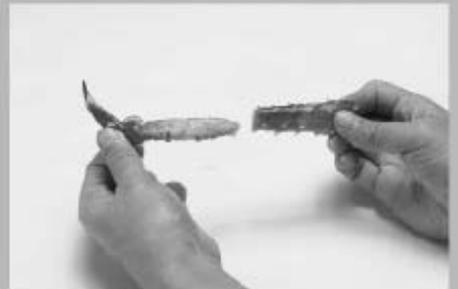


1. 足先の殻をフチをハサミで
切れ目を入れます。

(両方から切れ目を入れるとさらにとりやすくなります。)



2. 切れ目を中心にパリッと
割れる方向に折ります。



3. 殻が割れたら、
スルリと引き抜きます。

※カニの殻をむく際には、タラバのトゲやはさみで手をケガしないようにお気をつけくださいませ。