

せっ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！

## 『毛ガニダルマ』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ませ。

●**お願い1** 二度ゆでしないください

●**お願い2** 乾燥させないください

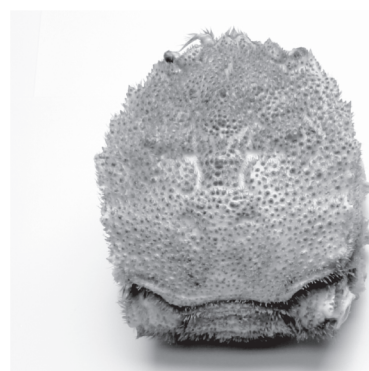
解凍後、長時間乾燥した状態で放置しておきますと、水分が蒸発し、  
身がパサパサとした状態になり、美味しさは半減いたします。  
解凍後は速やかに召し上がりいただくのがベストです。  
やむを得ず、すぐにお召し上がりにならない場合は、新聞紙などに包み、  
冷蔵庫で保管してください。  
お召し上がり時間を十分、考慮して解凍を始めてください。

### ◆一番オススメの解凍方法は自然解凍！◆

水分の蒸発を防ぐため、新聞紙などに包み、日陰において  
解凍をしてください。  
8割くらいの解凍がオススメです。

※夏場は2～3時間、冬場は4～5時間を目安にしてください。  
(地域や室内の気温により異なります。)

## 【毛ガニダルマのさばき方】



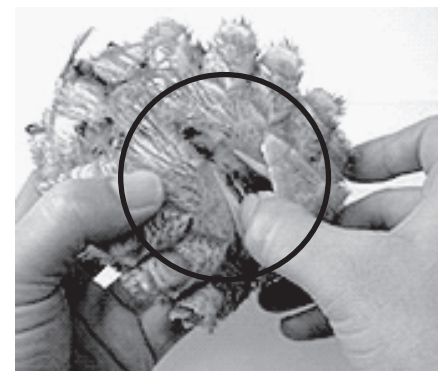
①毛蟹が届いたら、解凍して、  
さっそくさばきましょう！



③パカッ!と甲羅を取り外して、  
胴に入っている蟹味噌を甲羅に移しておきましょう。



⑤胴を縦半分に切り分けます。



②カニのお腹です。○印のついで、  
三角の部分に指をかけて、  
胴からはがします。



④胴の○印がついている部分  
はエラです。こちらを取り外し  
ます。



⑥筒状の部分を、線に沿ってハ  
サミを入れて終了！中の身と味噌  
を絡めてお楽しみ下さい。