

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！

ダシ用『生タラバガニ不揃い800g(カット済み)』編

■このタラバガニはダシ用のため、身剥がれの悪い商品となっております。
お鍋やスープ、みそ汁等、カニのダシが楽しめる料理でご堪能くださいませ。

★まず解凍をしましょう★

【冷蔵庫内で解凍】

冷蔵庫内で1時間～1時間半程度置き、半解凍状態にします。

※本商品は、冷凍便にてお届けしております。

すぐに召し上がらない場合は、そのまま冷凍庫にて保管して下さいます。

※カニは常温で解凍すると、カニが持つ酸素の作用により黒く変色する場合があります。
お召し上がりに差し支えありませんが見栄えが損なわれるのでご注意ください。

⚠ 再冷凍はしないでください！

再冷凍をすると劣化し、品質が落ちてしまいます。必要な分だけ解凍し、当日中にお召し上がりください。

●カニの旨味が楽しめる「カニ鍋」がおススメです！

◇カニ鍋のつくりかた◇

お出汁を入れた鍋に、解凍した生冷タラバカットとお好みのお野菜やお豆腐などを、煮えづらいものから順に入れてください。

具材に火が通ったら、お召し上がりいただけます。

お好みで、ポン酢や薬味を加えて、お召し上がりください。



★鍋のあとのお楽しみ♪『雑炊』

鍋のあとに残ったスープには、カニの旨みがたっぷり溶け出しています！

残ったスープにご飯とズワイガニフレークを入れて雑炊にしたり、うどんやラーメンを入れると、スープを余す事なく、最後まで美味しくお召し上がり頂けます。