

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

「イバラガニ爪肉(ボイル済み)」編

この商品は、既にボイルしてありますので解凍後、
すぐお召し上がりいただけます。

●まず解凍しましょう

冷蔵庫での解凍の場合…解凍時間の目安は、約6～7時間です。
常温での解凍の場合…解凍時間の目安は、約5～6時間です。

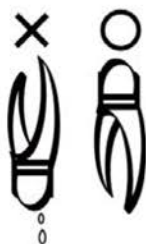
※ご家庭の冷蔵庫の温度設定や、地域の気温差もあるため、
解凍時間がかなり前後致します。
時々、解凍の状態を確認して、調整してくださいね。
極端に温度の高いところでの解凍は、品質劣化の恐れがあるため、避けて下さい。
解凍後は、当日中にお召し上がり下さい。再冷凍は品質劣化の原因となります。

ポイント①二度ゆでしないでください！

このカニ爪はすでにボイルしてありますので解凍してそのままお召しいただけます。
二度ゆでされると水中にうまみが流出し、味が抜けますのでご注意ください。
お召し上がりになる分だけ解凍して下さい。

ポイント②下に向けてお召し上がりならないで下さい！

お召し上がり時に根元部分(爪の反対側)を下に向けて
お召し上がりになりますとせっかくの、
美味しい旨味(水分)がこぼれてしまいます。
お召し上がりになる時はこぼれないように気をつけて下さい。



ポイント③乾燥させないでください！

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。
やむを得ずしばらくしてから食べる場合は新聞紙などにくるんで冷蔵庫で保管
してください。
*食べる時間から逆算して解凍を始めて下さい。

ポイント④電子レンジで解凍しないでください！

電子レンジで解凍しますと水分が蒸発し、旨みが逃げ、身が硬くなり…と、
かに本来の美味しさをお楽しみいただくことができません。
電子レンジでの解凍は絶対におやめ下さい。

●オススメレシピ お子様大好き、簡単メニュー ～イバラガニのトマトクリームパスタ～

材料(2人前)：蟹爪(6個) 玉ねぎ(1/4玉) トマト(1/2個)
生クリーム(50CC) 牛乳(50CC) オリーブオイル(大さじ1)
固形コンソメ1個 パスタ160g
コショウ(お好み) 粉チーズ(お好み)

【作り方】

- ①蟹爪は身をほぐし、玉ねぎは薄く切り、トマト角切りにします。
- ②フライパンオリーブオイルを熱し、①の玉ねぎを炒め、①のカニ身、
トマトを加えてさっと炒め、生クリーム、牛乳、固形コンソメを加えます。
- ③②のフライパンにゆでたパスタを入れ、ゆで汁(大さじ2)を加えながら
絡めてコショウをして、器に盛りお好みで粉チーズをふって出来上がり！