

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！

『わけあり生タラバガニ剥き身』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ます。

◆解凍方法・解凍時間◆

●自然解凍●

水分の蒸発を防ぐため、ビニール袋に入れたまま、日陰において解凍を待つ下さい。
すっきり解凍してしまうよりも、8割くらいの解凍がより美味しくお召し上がりいただけます。

◎ 冷蔵庫での解凍の場合・・・4～5時間

◎ 日陰などでの解凍の場合・・・2～3時間

※冷蔵庫の温度設定、地域の温度差により若干、解凍時間が異なる場合がございますので
時折、解凍の状態をご確認下さい。

●流水解凍●

お急ぎの場合、解凍には『流水解凍』をおススメします！

本商品をお召し上がりになる分だけ、ビニール袋に入れ、輪ゴムでしっかり口を閉じ
ボールや洗面器などに入れて、ちょろちょろと蛇口から水を流して解凍します。

※お湯をかけると身に熱が通ってしまうので、必ず水にしてください。

※必ずビニール袋に入れた状態での流水解凍にして下さい。

直接、素材に水が触れてしまうと、旨みが逃げてしまいます！

◆お召し上がり方◆

◆バター焼き

少し熱したフライパンにバターを溶かし、タラバガニ全体に軽く火を通す程度に
焼きましょう。

すると表面がややパリッと、中はふわふわになり、食欲をそそるバターの香ばし
さとカニの旨みがジュワ〜と口の中に広がります。



◆ちょっとひと工夫 蒸し焼き



ホットプレートで熱してカニを並べ、少量の水を入れて下さい。
ふたをして約4～5分蒸したところで、一度ふたを取り、熱の通り具合を確認
しましょう。

まだ生の部分は半透明ですが、表面の色から熱の通り具合を判断するのは難しい
ため、箸などで割いてみて、中の状態をお確かめ頂くことをおすすめ致します。

★ホットプレートは製品や温度設定によって、調理の目安時間が異なりますので、
時折、中の状態を確認し、熱の通り過ぎにはご注意下さい。

お召し上がりになる際は、ポン酢などお好みのタレを付けてお楽しみ下さい。

◆賞味期限◆

解凍後、冷蔵保管で約1日間。（賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がり下さい。）

※家庭用冷凍庫の場合、長期保管すると鮮度が落ちやすくなっております。

※詳しくは商品に貼られているシールをご確認下さい。