

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！

「業務用タラバ折れ足BOX」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。
解凍後はすみやかに召し上がりになることをオススメいたします。

◆解凍方法・解凍時間◆

◎自然解凍をオススメします！

水分の蒸発を防ぐため、ラップなどでくるみ、日陰において解凍を待ちましょう。
解凍時間の目安は、

足が1本のものや、小さい部位は、約2～3時間。

肩にくっついた大きい足なら、約4～5時間です。

⇒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、
時折解凍の状態をご確認くださいね。

⇒ストーブ等の暖房機器の近くでは解凍しないようにお願いします。鮮度が落ちる恐れがあります。冬場はお部屋が乾燥しますのでラップに包むことをお勧めします。

※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。
また、とても大きいサイズのタラバガニの脚ですので、
家庭用のお鍋・蒸し器を使用しても全体に熱が行き渡ることが不可能です。
是非、上記の自然解凍で解凍後、お召し上がり下さい。

◆再冷凍しないで下さい！

解凍後は、当日中にお召し上がり下さい。

お召し上がりになる分だけ解凍して再冷凍は絶対にしないでください。
品質が劣化してしまいます。

●お召し上がり方

◆焼きガニ

半解凍のタラバガニをホットプレートやもしくは魚焼きグリルに殻付のまま入れます。

ボイル済みなので、カニが温まる程度でもう完成です！（火を通しすぎると水分が蒸発してパサパサになってしまうので、ご注意ください）

お好みに、バターや黒胡椒やレモン汁などを添えてジューシーな焼きガニをお楽しみください。



◆カニ鍋

鍋の中に昆布だし、カツオだしまたは市販のスープを加えて、火の通りづらいお野菜やお魚から順番に煮込んでください。
ボイル済みのカニですので最後に入れてカニが温まる程度で完成です♪お好みにポン酢や薬味を加えてお召し上がりください。



少々うるさく感じられたかもしれませんが、
あなたに是非「美味しくお召し上がりいただきたい」という
気持ちからのこととさせていただきます。どうかご勘弁ください。