

せつが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、最高の状態でお召上がり下さいね!

## 「生タラバガニ不揃い」編

本商品は、冷凍便にてお届けしております。すぐにお召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をお願いします。

### ●まず解凍しましょう

#### 解凍方法1. 自然解凍 ～オススメ！～

水分の蒸発を防ぐため、ビニール袋に入れて日陰において解凍を待ちください。すっきり解凍してしまうよりも8分目くらいの解凍がより美味しくお召上がりいただけます。

✓ 日陰などでの解凍の場合 → 4～5時間が目安。

✓ 冷蔵庫での解凍の場合 → 6～7時間が目安。

※地域の気温差により時間が異なりますので、  
時折、解凍の状態をご確認下さい。

#### 解凍方法2. 流水解凍

本商品をビニール袋に入れた状態のまま、ボールや洗面器などに入れて、ちよろちよろと蛇口から水を流して解凍します。

※お湯をかけると「タラバ」に熱が通ってしまうので、水にしましょう。

※お召し上がりになる分だけの解凍の場合、一度、パッケージから出し必要な分のみ、ビニール袋に入れて輪ゴムで口をしっかり縛り、流水解凍しましょう。

### ●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、かにも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。



### ●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を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

#### ◆かに鍋

解凍した生冷タラバカットとお好みのお野菜や豆腐などをだし汁を入れた鍋に煮えつらいものから順に入れてください。  
お好みでポン酢や薬味を加えてお召し上がりください。

※この時、蟹はあまり煮すぎないようにご注意ください。

蟹の甲羅部分が真っ赤になって、身が白くプリプリの状態が食べごろです。  
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、1本を箸などで割ってみて、中までの熱の通り具合をお確かめいただくことをおすすめ致します。



#### ◆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かニの旨みがジュワ〜っと口の中に広がります。



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。