

せっかくお取り寄せ頂いた商品です。  
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！

## 『本ズワイガニ爪下かにしゃぶ』 編

### ◆解凍方法・解凍時間◆

#### ◎【流水解凍】がオススメです

お召し上がりいただく直前に、冷凍庫から食べる分だけ取り出します。剥き身に直接水が当たらないようビニール袋に入れ輪ゴム等で口をしっかりと締めてから、鍋やボウルに水を張り、流水に漬けてください。

剥き身を触り、表面が3割程度解凍されている〈半解凍状態〉になったら、水から取り出します。

**目安は、流水に漬けて10～20分前後**ですが、量や室温等で解凍時間は変わりますので、こまめに解凍の進み具合を確認しながら行ってください。

#### ◎解凍後のかには黒変（こくへん）が発生することがあります

「黒変」とは、生がにの旨み成分が酸化し、身が変色する現象です。自然現象ですので味に影響はありませんが、見栄えを損ないますので、解凍後はお早めにお召し上がりください。凍結が緩んだ場合も黒変が発生することがあります。なお、加熱すると黒変は起こらなくなります。

★解凍後はお早めにお召し上がりください。

★解凍したかきの再冷凍はおやめください。品質劣化の原因となります。

### ◆お召し上がり方◆

#### 【かにしゃぶ】

鍋に水をたっぷりいれて沸騰させます。（昆布でダシをとっていただく  
とより一層美味しくお召し上がりいただけます）

半解凍状態になった爪下かにしゃぶを、湯にくぐらせます。

※かきの足は熱を通しすぎると旨みが抜け、身が硬くなってしま  
います。逆に、湯通しが少なすぎると生の部分が多くなるので、  
半分くらい火が通った状態がオススメです。

最初に、1本試してみて、お好みの食感になるように、湯にくぐらせる  
時間を調整してください。

目安としては、かきをしゃぶしゃぶしたときに、身がふわっと広がる  
（花が咲く）瞬間ぐらいがオススメです。お好みでポン酢や薬味をつ  
けてお召し上がりください。

かきのダシが染み出た鍋に、野菜やきのこと類などを入れてもより一層  
美味しくお召し上がりいただけます。最後にご飯と卵を入れると、“か  
に雑炊”が作れます。

#### 【その他】

てんぷらやバター焼きなど様々なレシピでお楽しみいただけます。



※生食用ではありませんので  
必ず火を通してからお召し上  
がり下さい。