

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！

## 『本タラバかにしゃぶ(足先・不揃い)』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。自然現象ですので品質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。

★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タラバかにしゃぶを、湯にくぐらせます。

※かに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、かに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。

かにのダシが染み出た鍋に、野菜やきのご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。