

カニの美味しい解凍方法



美味しくお召し上がりいただくために

- ・電子レンジでの解凍、茹で直しは著しく食味を損ないますのでお控えください。
- ・解凍後はお早めにお召し上がりください。(目安：解凍後1日以内)
- ・解凍したカニの再凍結は、品質が低下するためお控えください。



基本の解凍「冷蔵庫で自然解凍する方法」

冷蔵庫で1日～1日半程かけて解凍します。
低温でゆっくりと解凍することで、旨みか流れ出すことを抑え
しっとり仕上がります。

- 準備するもの
- ・キッチンペーパー
 - ・ビニール袋
 - ・器やボウル(深さのあるもの)

1 カニの表面の氷の膜を確認する



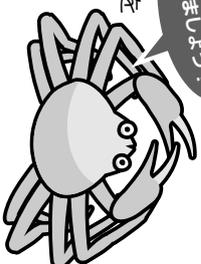
表面についている氷が厚い場合は、カニをビニール袋に入れて水道水をあてて、氷の膜を8割程度流水で解凍します。
(カニに直接水がかからないようにお気を付けください。)
氷の膜が薄い場合はそのまま大丈夫です。

2 カニを包む



乾燥を防ぐためにキッチンペーパーでカニを包み、ビニール袋に入れてしっかりと結びます。

様子を見ながら
解凍しましょう！



3 冷蔵庫で解凍する



解凍中に水分が出るため、ビニール袋に入れたカニを深さのある器やボウルに入れて、冷蔵庫で解凍します。

【解凍時間の目安】	
カニ足	8時間前後
カニ姿	1日～1日半

カニのサイズやご利用の冷蔵庫の温度により、解凍時間は前後することがあります。

2～3時間おきにカニの状態を確認し、調整してください。

※庫内の温度がチルド(1～2℃)の場合は、追加で1日程かかる場合があります。

短時間の解凍方法「氷水で解凍する方法」

冷蔵庫で解凍する方法と同様に、低温で解凍するため
ドリップが出にくいのでおすすめです。
水は空気よりも熱伝導率が高いため、より短い時間で
解凍できます。

- 準備するもの
- ・キッチンペーパー
 - ・ビニール袋(2枚)
 - ・カニの全体が入る器(バットや深さのあるもの)

1 カニが入る容器に氷水を張る



水に耐して3割程度の氷を入れた氷水を、容器に入れます。

2 冷凍ガニを袋に入れて氷水に入れる



二重に重ねたビニール袋にカニを入れ、袋の口を容器の外へ出して氷水の中に入れます。

トゲや爪先で
穴が開かないよう
厚手の袋が
おすすめです！

3 カニの上に重いものを乗せる



浮力でカニが浮くので、皿やまな板などをカニの上に乗せ、カニ全体が氷水の中に沈むように調整してください。

※カニの袋の中に水が入らない状態になっているかをご確認ください。

4 殻を押しして柔らかければ解凍完了



氷水からカニを取り出し、袋の上から殻を押し
てみてください。
カニ身が柔らかくなって
殻が押し込まれる感覚が
あれば、解凍完了です！

【解凍時間の目安】

カニ足	3～4時間
カニ姿	4～5時間

1時間おきに解凍具合を確認し、
解凍時間を調整してください。
解凍中に氷が溶けてしまつたら、
氷を足してください。



【お問い合わせ先】北海道わけあり市場
URL: <https://www.wakeichi.com/> メールアドレス: support@wakeichi.com