

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!

## 『ズワイ切足』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にお願いいたします。

### ※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、ラップなどにくるみ、日陰において解凍を待ちましょう。

解凍時間の目安は、夏場は、約2～3時間 冬場は、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。

⇒解凍後は、再冷凍をしないようご注意下さい。品質劣化の原因となります。

『お召し上がりになる分だけ』解凍するようお願いいたします。

⇒ストーブ等の暖房機器の近くでは解凍しないようお願いいたします。鮮度が落ちる恐れがあります。また、冬場はお部屋が乾燥しますので、解凍時は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。

是非、上記の自然解凍で解凍後、お召し上がり下さい。

～品質には問題ございません～

足が折れている部分の色が、右の写真のように黒い場合があります。

これは、蟹が活着しているうちに足が折れ、その後、急速冷凍をした際に変色する現象ですので、品質には全く問題ございません。

