

けがに 『毛蟹』 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ます。

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!

- 注意事項 1. お願い! 二度ゆでしないでください**
注意事項 2. お願い! 乾燥させないでください

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、
身がパサパサとした状態になり、美味しさは半減いたします。
解凍後は速やかに召し上がりいただくのがベストです。
やむを得ず、すぐにお召し上がりにならない場合は、新聞紙などに包み、
冷蔵庫で保管してください。
お召し上がり時間を十分、考慮して解凍を始めてください。

◆一番オススメの解凍方法は自然解凍!◆

水分の蒸発を防ぐため、新聞紙などに包み、日陰において
解凍をしてください。
8割くらいの解凍の方が美味しいようです。

※夏場は2~3時間、冬場は4~5時間を目安にしてください。
(地域や室内の気温により異なります。)

【毛蟹のさばき方・・・】



①毛蟹が届いたら、解凍して、さっそくさばきましょう!



②包丁やキッチンバサミで胴を、さっそくさばきましょう!



③カニのお腹です。○印のついている三角の部分が「前かけ」です。



④「前かけ」に指をかけて、胴からはがします。



⑤甲羅を取り外します。



⑥パカッ!と甲羅と胴が分かれます。



⑦蟹味噌がある場合は甲羅に移しておきましょう。



⑧胴を縦半分に切り分けます。



⑨パカッ!この脚の付け根の部分を「抱き身」といいます。



⑩脚はさばきやすいように、関節部分で切り離します。



⑪キッチンバサミで脚に切れ目を入れます。



⑫ジューシーな身がでてきますよ!