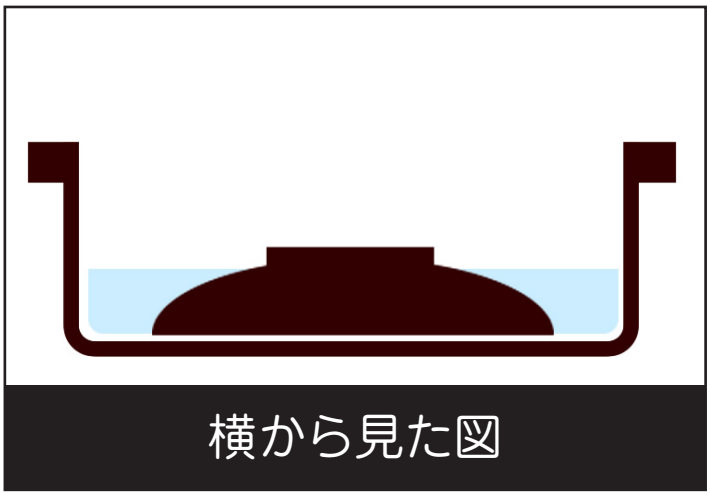
おすすめ解凍方法

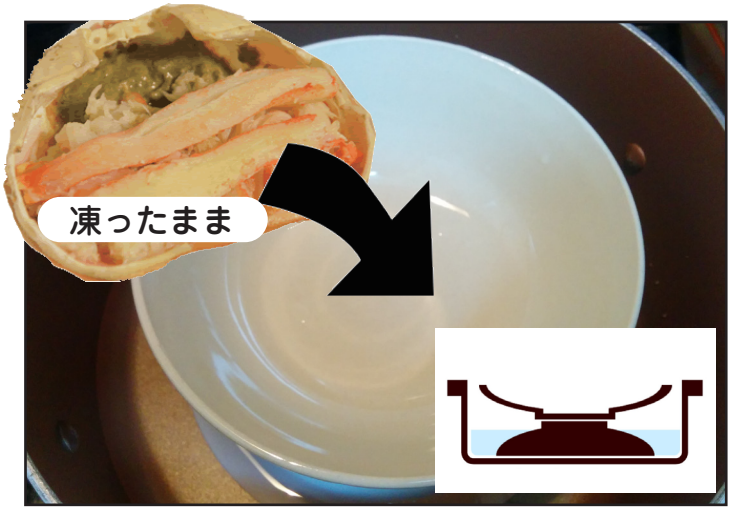
本ずわい甲羅盛

本ずわい蟹のほぐし身とかにみそと、
あの甲羅酒も手軽に楽しめる人気商品。
解凍方法が美味しさを左右します！
こちらの解凍方法で美味しく召し上がってください！
※電子レンジを使った解凍だけは絶対にお止めください。

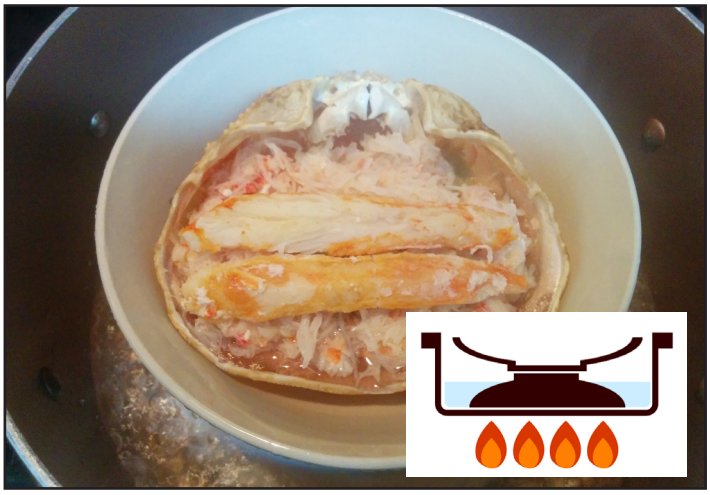
①深めのお鍋に水を少なめにはり、
茶碗や皿（ａ）などを逆さに置き安定させます。



②沸騰したら、その上にお皿（ｂ）に乗せ、そこへ内袋から出した凍っている甲羅盛りを乗せます。



③沸騰したら、その上にお皿（ｂ）に乗せ、
そこへ　内袋から出した甲羅盛り　を乗せます。



④蓋をして、弱火で約 12 分　蒸します。

失敗例

●内袋を開けなかった。
甲羅盛りは、外側の袋と、さらに内側の袋で覆われています。内袋を開けて、甲羅盛りを皿に乗せてください。

●蓋をしなかった。
水蒸気が、外へ出てしまいますので、蟹身に届かずボソついた食感になってしまいます。

●この解凍方法で解凍しなかった。
この方法で解凍しなかった場合、大きな割合で、本来の美味しい甲羅盛りが楽しめません。