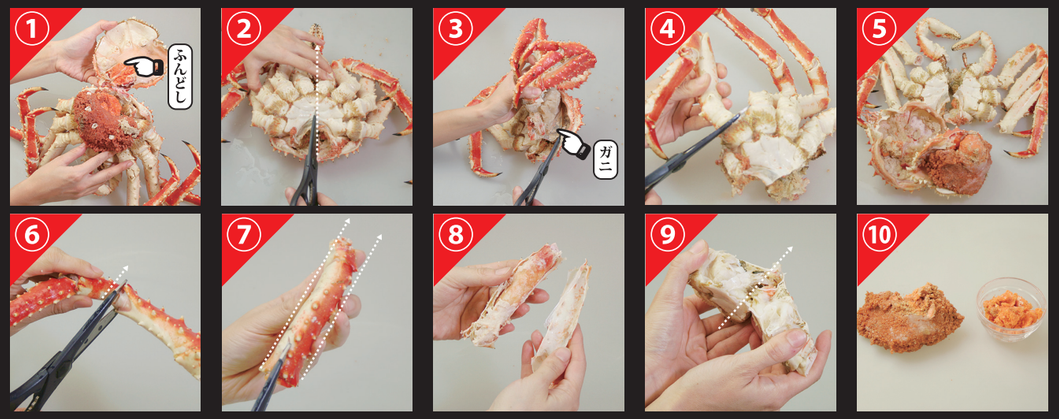
タラバガニ

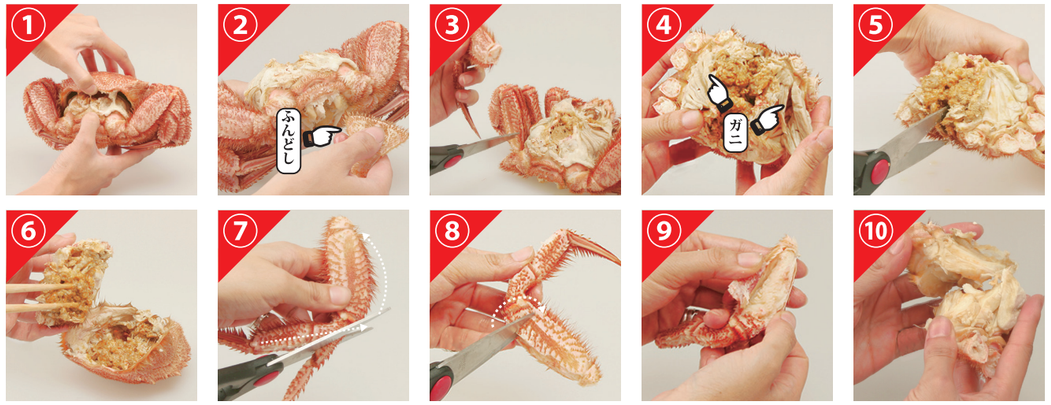
※写真はメスですが、オスでも変わりません。



①ふんどしに切れ目を入れて取り外します。②胴体を半分に割ります。③胴体を殻から外し、左右の**ガニ**を全部取り除きます。④脚を外します。⑤写真の様になります。⑥脚を第一関節で切り離します。⑦脚の殻の左右に切れ目を入れます。⑧上手に切れると美味しそうな身が出て来ます。⑨抱き身の部分にハサミを入れ、二つに割ります。⑩メスの場合、内子や外子があるので、取り除き、別のお皿に盛りつけします。

※「ガニ」は食べられません。

毛ガニ



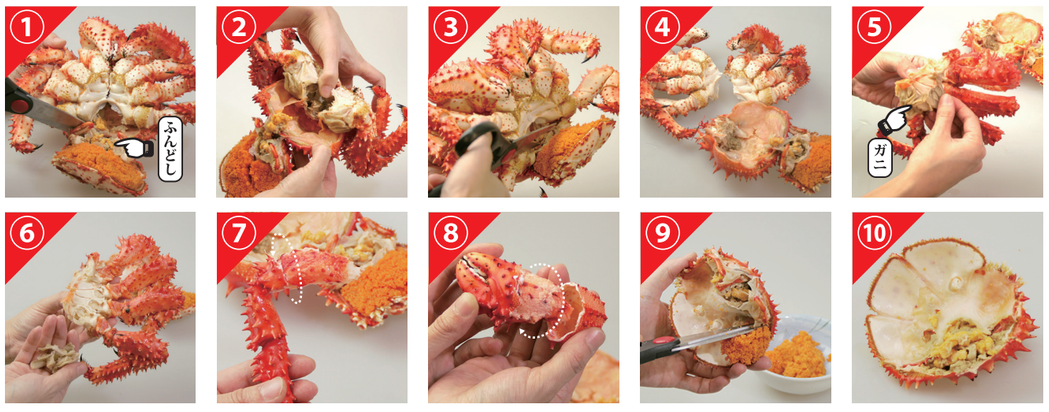
①甲羅を外します。②ふんどしを外します。③脚を全て切り外します。④**ガニ**を左右全て取り除きます。⑤真っ二つに切ります。⑥味噌を甲羅へ入れます。⑦脚先からハサミを入れます。胴体側へも入れます。⑧殻に切れ目を入れていきます。※身を切らないように注意。⑨切れ目に沿って殻を剥がします。⑩抱き身にハサミを入れ、手で割ります。

※「ガニ」は食べられません。

! **「ガニ」は蟹の呼吸器(エラ)で食べられません。すべての蟹にありますので、ご注意ください。**

花咲ガニ

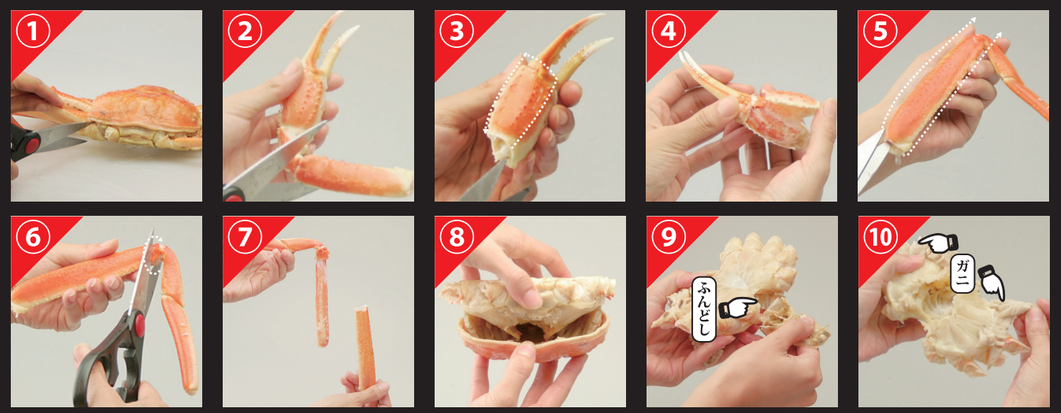
※写真はメスですが、オスでも変わりません。



①ふんどしに切れ目を入れます。②写真の位置を取り外します。③甲羅を外します。④写真の様になります。⑤左右の**ガニ**を取ります。⑥写真の様に全てのガニを取ります。⑦脚の周りの殻に切れ目を入れます。※身を切らないように注意。⑧爪も同様に切れ目を入れます。※身を切らないように注意。⑨メスの場合は内子があるので取り除き、別のお皿等に盛りつけして下さい。⑩内子を取ると写真のようになります。

※「ガニ」は食べられません。

ズワイガニ



①脚を全て切り落とします。②写真の位置で切り落とします。③殻に切れ目を入れていきます。※身は切らないように注意して下さい。④写真の様に開きます。⑤左右の関節部分まで切れ目を入れます。⑥関節部分の殻だけ切ります。※身は切らないようにして下さい。⑦うまく切れているとスポンと抜けます。⑧甲羅を外します。⑨ふんどしを取ります⑩ **ガニ**を取って抱き身にハサミを入れ、手で割ります。

※「ガニ」は食べられません。