



北畿水產
HOKKI SUISAN

特選 生ずわい蟹

食べ方説明書

包丁要らず! 切り込み・ カット済み

解凍方法

お召し上がりになる直前に食べる分量だけ流水で解凍しなるべくお早めにお召し上がり下さい。

解凍は完全に行わず、少し芯がある程度の半解凍をお勧め致します。

ご注意! 自然解凍や冷蔵庫での長時間解凍は品質劣化や黒く変色する原因になりますので避けて下さい。

保存方法

残ったかにはジップロックなどに入れ、空気をしっかりと抜き、さらにナイロン袋に包むなど冷凍焼けしないように保存しなるべくお早めにお召し上がり下さい。

ご注意! かには冷凍焼けしやすい商品です。冷凍焼けしますと品質の劣化、異臭などが発生し大きく味を損ないますのでご注意下さい。

こくへん
黒変に
ご注意下さい

生のかにを解凍後、そのまま放置すると、黒変(酸化によって黒くなる現象)することがございます。

品質に問題ありませんが、より美味しくお召し上がり頂く為、調理する直前に解凍→加熱調理をお願い致します。



黒変した牛かに

「特選 生ずわい蟹」の美味しい食べ方



おに雑炊



燒きかに



蒸しかに



「定番! 季節を問わず、家族みんなで鍋を囲む!」

- ① 沸騰した鍋にかにを少しあげて、旨味たっぷりのダシを取ります。
 - ② 十分ダシが出たら、お野菜と残りのかにを入れてお鍋を楽しんで下さい。かにの色がオレンジに変り、身がブツブツ膨らんできたら食べ頃です。

「かに鍋の〆は旨味が出たダシまで味わう！」

- ① お鍋の具が無くなったらご飯を軽く水で洗い、滑りを取り除きます。
 - ② 滑りを取ったご飯を沸騰したお鍋に入れ、再び沸騰したら溶き卵を回しかけ、蓋をして1分間待つと完成です。
 - ③ お好みで刻み海苔やネギ、ポン酢をかけてお召し上がり下さい。

「香ばしい甘みが活きる！お酒の肴にも最高の一品」

- かにの殻部分を下にして、ホットプレートやオーブンで加熱します。
 - かにの色がオレンジに変り、身がブクッと膨らんできたら食べ頃です。

「あくまで仕上げて、素材の旨味をじっくり楽しむ！」

- ① フライパンにアルミホイルを敷き、かにの殻部分を下にして並べ、軽くお酒を回しかけ、蓋をして加熱します。
 - ② かにの色がオレンジに変り、身がブツッと膨らんできたら食べ頃です。

※加熱しすぎますと身が固くなるのでご注意下さい