

## 蟹の種類



タラバ蟹



アブラ蟹

タラバ蟹とアブラ蟹の見分け方

タラバ蟹



甲羅の下部にある  
星の数は6個

アブラ蟹



甲羅の下部にある  
星の数は4個



花咲蟹



毛蟹



ズワイ蟹



むずかしいと思われるカニのさばき方も、キッチンバサミを使うと意外と簡単にできます。美味しいカニを上手にいただくためのコツを伝授いたします！

※カニには、はさみやトゲなどがありますので、十分ご注意ください。  
また、キッチンバサミで手を怪我などしないようにご注意ください。

### 準備するもの

- キッチンバサミ ●軍手、または厚手のゴム手袋 ●まな板

※レシピはプロがやっておりますので、軍手をしておりませんが、ご家庭での調理の時は、カニのトゲなどで怪我をする場合がございますので、必ず軍手や厚手のゴム手袋をしてからの調理をお勧めします。

## 賞味期限と解凍・塩抜き・保存方法

### 賞味期限

ボイル冷凍でお届けのカニは、**解凍後は冷蔵庫で2日間**となりますので、お早めにお召し上がりください。  
**解凍せず、保存する場合は、冷蔵庫で約1ヶ月**となります。  
保存期間が長くなりますと、風味を損ねますのでお早めにお召し上がりください。

### 解凍方法

冷凍したカニは、風味を保つために、薄い氷の膜(グレース)をかけてお届けしております。解凍の際は、氷が溶けて水が出ますのでご注意ください。

- 自然解凍: カニの身が乾燥しないようにラップ等で包み、甲羅側を下にして水が垂れても大丈夫なお盆や深めのお皿等にのせてください。解凍は完全に行わず、八分目を目安にゆっくりと解凍してください。温度が20度前後で3~4時間が目安となります。(カニの重量による)
  - 冷蔵庫で解凍: カニの身が乾燥しないようにラップ等で包み、甲羅側を下にして水が垂れても大丈夫なお盆や深めのお皿等にのせてください。解凍は完全に行わず、八分目を目安にゆっくりと解凍してください。目安は8時間~半日となります。(カニの重量による)
- ※カニは完全に解凍いたしますと身がバサバサとなり、カニ本来の風味が損なわれますので、必ずラップ等で包み、八分目を目安に解凍した上でお召し上がりください。

### 塩抜き方法

当店では、毎日、気温、湿度の変化を計りながら、熟練した職人が茹で上げておりますが、お届けしたボイル済みの蟹が、万が一「塩辛い」と感じました場合には、以下の方法で塩抜きをして頂けます様、お願い致します。

解凍後、ぬるま湯に10分程度つけておきますと、風味を保ったまま塩抜きが出来ます。  
※あくまで長時間ぬるま湯につけておきますと、カニ身が水分を吸い込む事で旨味が逃げてしまい、水っぽくなってしまいますのでご注意ください。

### 保存方法

お手元に届いたカニが一度に食べきれず余った時は、次の方法で保存してください。  
カニの身が乾燥しないようにラップ等で包み、冷蔵庫で保存した上で、2日間を目安にお早めにお召し上がりください。冷蔵保存したカニは、グラタンや雑炊等、出来るだけ調理した上でお召し上がり頂けます事をお勧めいたします。

### ※ご注意※

- カニを冷凍する際は、むき出しのまま冷凍しないでください。水分が抜けてバサバサになり、風味を損ねてしまいます。
- 一度解凍したカニを再冷凍するのは、風味を損ねますのでお避けください。
- 電子レンジの解凍モード、直接水をかけての解凍も、風味を損ねますのでお避けください。

**正しい保存方法、正しい解凍方法を守り、カニを美味しく召し上がってくださいませ!**

北国からの贈り物

株式会社北国からの贈り物 株式会社加藤水産

〒088-3465 北海道川上郡弟子屈町川湯温泉5-4-3

Copyright (C) 2008 kitaguni Inc. All Rights Reserved.

TEL ☎0120-20-7799 (平日10:30~13:00・14:00~18:30/土日祝休)

FAX ☎0120-20-7798 (24時間受付)

E-mail 📧support@kitaguni.tv