

# カニを美味しく 食べるために

カニの解凍方法

ボイル  
ガニの  
食べ方

生冷凍  
ガニの  
食べ方



網走水産株式会社

# 重要

必ずご一読下さい。

## ボイル冷凍ガニ の解凍方法

- 1:ビニールや輪ゴムがある場合は取り除いて下さい。
  - 2:乾燥を防ぐためにキッチンペーパー等で軽くくるみパット等に乗せて下さい。(氷が溶けて水が出ます)
  - 3:タラバやアブラガニは冷蔵庫で24時間前後。(脚だけの場合は16時間前後)
  - 4:毛ガニはミソの流出を防ぐためひっくり返して冷蔵庫で20時間前後。
  - 5:ズワイや花咲ガニはミソの流出を防ぐためにひっくり返して冷蔵庫で18時間前後。
- ※季節やお客様の冷蔵庫内温度によっては解凍時間が前後する場合が御座います。

## 生冷凍ガニ

茹でて  
いない  
カニ

## の解凍方法

- ※調理する直前で袋に入れ、流水で半解凍にして素早く加熱調理してお召し上がり下さい。
- ※生冷凍ズワイガニ等は風味を重視しているので「酸化防止剤」を極力抑えて加工しているため長すぎる解凍や解凍後の放置で黒く変色してしまう場合が御座いますのでご注意下さい。
- ※カニ解凍後の再冷凍は風味を損なう恐れがあるので避けて下さい。
- ※解凍の際に出る水はほとんどが、グレース(乾燥を防ぐための氷の皮膜)でドリップではありません。

### > 保存方法

解凍後に余ってしまった場合は、カラを取り除いて袋に入れなるべく空気を抜いて冷蔵庫で保存して下さい。

### > 日持ち

解凍日から冷蔵庫で保存して2日以内でお召し上がり下さい。



加工には細心の注意をしていますが、稀に解凍後のカニがしおいと感じられた場合は、カニを冷水に5~10分程度浸して味見をしながら塩抜きをして下さい。

# カニのさばき方



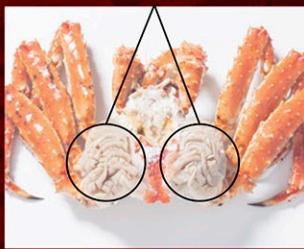
カニを裏向けにします。



画像のように前かけをはがし取ります。内側にトゲがあるので注意して下さい。



甲羅を剥がします。



胴についているねずみ色のヒダは、「ガニ」と言って魚のえらに相当するもので食べられません。



裏向けのまま胴体を2つに折り離します。



足を胴体から切る時は写真の位置から切ると切りやすいです。



足のつけね(ダキ)はハサミで半分に切れます。



足とつめも写真のように切ると切りやすいです。

