

写真はイメージです。



中にかにみそが入っています



◆肩身の茶色いところはかにみそです。品質に問題ありません。

かにみそ付 まるごと かに鍋セット

写真はイメージです。



生かにみその召し上がり方

●かにみそ甲羅焼●

付属のかにの甲羅を使い、冷凍のままのかにみそを入れ、魚焼き器で焼きます（甲羅にアルミホイルを巻くと焼きやすいです）煮立ってきたら、ご家庭の味噌を小さじ半分加えます。良く混ぜてお召し上がり下さい。

●かにスープ●

かに鍋を用意していただきます。お好みのダシを使い、ダシが煮立ったら生のかにみそを入れます。（凍ったままでもOK）かにみそが浮いてきたらダシごとすくい上げそのまま召し上がれます。

焼きがに

天然の塩気だけで
焼きあげる
豪快な味わい方です。

かにを流水で解凍し、削いだ面を上にしてホットプレートで焼いて下さい。油は不要。ふたをして3～5分で出来上がります。天然の塩気だけで十分ですが、お好みで塩を軽くかけて下さい。



かに鍋

大勢でわいわい囲むのが
鍋の醍醐味。
まさしく冬の定番

お好みのだしをご用意いただき、沸騰したらかにを入れます。かにかが赤くなればOK。煮込まずに鍋から引き上げ、お召し上がりください。



かに雑炊

かにすぎ、
かにしゃぶ後の
お楽しみ

かにすぎが終われば、鍋中の具を全部引き上げ、だしの味を調整し水洗いしたご飯を入れます。だしの量はご飯がちょうど浸かるよりやや多めを目安にして下さい。沸騰したら火を止め、とき卵をまんべんなくまわし入れ、ふたをして1～2分蒸らします。きざみねぎ、のりをお好みで散らしてできあがり。



保存方法・解凍方法

必ずラップ等に包み冷凍にて保存して下さい。解凍は、足・肩は流水で、かにみそはそのまま加熱して下さい。