

どうやって食べたらいいの？

自然解凍が一番美味しくお召し上がりいただけます。

お召し上がりになる1日～2日前位に冷蔵庫に移し解凍してください。加熱をしてしまうと水分が出てしまい、味が落ちてしまいます。解凍後はすぐにお召し上がり下さい。

毛ガニの裁き方



1 毛ガニを裏返して、毛ガニの殻が柔らかい足の付け根の関節部分にはさみを入れ切り離します。



2 三角形になっている所（毛ガニのふんどし）部分に親指をいれ、取り外します。



3 ふんどしを取り外した箇所のと、甲羅の付け根に親指をかけて甲羅を取り外します。この時にみそが流れ出てしまわないように甲羅を下に向けて外します。



4 毛ガニのえら（ガニ）をはさみで取り外します。（赤丸で囲った部分になります）
※この部分は食べないで下さい。



5 胴にはさみを入れ、半分に切ります。



6 毛ガニの足を関節から2つに切り分けます。

カニミソと身がぎっしり詰まった北海道近海でとれた毛ガニです。

このたびは、ミノリ商事の毛ガニをお選びいただきありがとうございます。本品は北海道近海の毛ガニで一番おいしい時期のものを、地域ごとの旬に合わせて仕入れています。ボイル後に急速冷凍してありますので、鮮度は抜群です。新鮮さをそのままにお召し上がりいただけます。

北海道近海産
ミノリ商事の
毛ガニ



7 太い方の足は両脇からはさみを入れて開きます。細い方の足は斜めにはさみを入れて2つに切り離します。



8 ほぐした身をカニみそにつけても絶品です！

食べ終わりましたら、毛ガニの殻で出汁をとってお味噌汁を作りますとこちらも絶品です！美味しい毛ガニをあまりなくご堪能ください。

(有) ミノリ商事

住所：〒049-2562 北海道二海郡八雲町落部 568-5

電話：0137-67-3000

FAX：0137-67-3388

URL：http://www.minorishouji.jp/