

鱈場蟹 (ポイル)

“たらばがに”のさばき方

北海道の味わい、張りの王種「たらば蟹」をおいしくお召し上がりいただくために……
“蟹”は特に「活」又は「生」と表示されている物以外は通常ポイル(茹で上げ)されていますので解凍してそのまま召し上がれます。
さ、手順に沿って豪快に「たらば蟹」をご堪能ください。

濃厚なうまみとボリューム。



- 1 お手もとの「たらば」蟹を裏向きにして
- 2 前かけ(俗にふんどしという)をはがし取ります。
- 3 前かけについている薄い皮をはがし取りますと中に身がありこれも美味で食用です。
- 4 裏向けのまま、はさみと三本の脚を下から持ち上げるようにつまみ上げ、甲羅から離します。
- 5 脚を二つにちぎりはしします。甲羅の内側には白っぽい薄皮も付着していますが、これも美味で食用です。
- 6 胴についているネズミ色の異物は「がに」として魚のえらに相当するもので、これは食用になりませんが取りはずし捨ててください。(万一間違っても食べても毒ではありません。)

- 9 胴から一對のはさみ、四対の脚を出刃包丁で根元から切りはなし。
- 10 胴は厚みを包丁で二つに切り開きます。
- 11 身を取り出しやすくしておきましょう。
- 12 脚は写真のように殻の白い内側を切りそいでください。
- 13 脚は写真のように殻の白い内側を切りそいでください。

- 14 「たらば蟹」の殻は柔らかいので、ご家庭ではハサミを使ってもうまくさばけます。

日持ち
冷蔵庫で保管すれば3～4日位は日持ちしますが、なるべくお早めにお召し上がりください。



毛蟹 (ポイル)

“毛がに”のさばき方

北の逸品・おいしさの代表格「毛がに」をおいしくお召し上がりいただくために……
“蟹”は特に「活」又は「生」と表示されている物以外は通常ポイル(茹で上げ)されていますので解凍してそのまま召し上がれます。
さ、手順に沿って大胆に「毛がに」をご堪能ください。

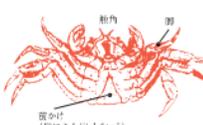
深い味わいとコクが自慢。



- 1 お手もとの「毛がに」を裏向きにして
- 2 前かけ(俗にふんどしという)をはがし取ります。
- 3 裏向きのまま、前かけをはずしたつけ根の甲羅に親指をかけて
- 4 甲羅をはがしてください。
- 5 甲羅をはがすと「黄土色」した内臓があります。これが珍味といわれる「かにみそ」です。
- 6 箸などで「かにみそ」を皿代りの甲羅に集めてください。甲羅の内側には白っぽい薄皮も付着していますが、これも美味で食用です。
- 7 胴についているネズミ黄土色の異物は「がに」として魚のえらに相当するもので、これは食用になりませんが取りはずし捨ててください。(万一間違っても食べても毒ではありません。)

- 8 胴を出刃包丁で二つに切断しましょう。
- 9 胴から一對のはさみ、四対の脚を出刃包丁で根元から切りはなしましょう。
- 10 胴は厚みを包丁で二つに開き、身を取り出し易くしておきましょう。
- 11 脚を写真のように殻にしたり横におかしたりして殻を切りそいでください。
- 12 脚を写真のように殻にしたり横におかしたりして殻を切りそいでください。
- 13 脚を写真のように殻にしたり横におかしたりして殻を切りそいでください。
- 14 15 はさみ脚は内側を上にして二つに切り開いてください。

日持ち
冷蔵庫で保管すれば3～4日位は日持ちしますが、なるべくお早めにお召し上がりください。



ズワイ蟹 (ポイル)

“ずわいがに”のさばき方

北の清から、上質の旨み。「ずわい蟹」をおいしくお召し上がりいただくために……
“蟹”は特に「活」又は「生」と表示されている物以外は通常ポイル(茹で上げ)されていますので解凍してそのまま召し上がれます。
さ、手順に沿って思い切り「ずわい蟹」をご堪能ください。

繊細なうまみが魅力の…。



- 1 お手もとの「ずわい蟹」を裏向きにして
- 2 前かけ(俗にふんどしという)をはがし取ります。
- 3 前かけ(俗にふんどしという)をはがし取ります。
- 4 前かけについている薄い皮をはがし取りますと中に身がありこれも美味で食用です。
- 5 裏向けのまま前かけをはずしたつけ根のところに甲羅に親指をかけ
- 6 甲羅をはがすと「ネズミ黄土色」した内臓があります。これが珍味といわれる「かにみそ」です。
- 7 箸などでかにみそを皿代りの甲羅に集めてください。
- 8 甲羅の内側には白っぽい薄皮も付着していますが、これも美味食用です。

- 9 10 二つに分かれた胴についでネズミ色のものはがにとり捨て魚のえらに相当するものです。食用にはなりませんので取りはずし捨ててください。(万一間違っても食べても毒ではありません。)
- 11 胴から一對のはさみ、四対の脚を出刃包丁で根元から切りはなしましょう。
- 12 胴は厚みを包丁で二つに開き、身を取り出し易くしておきましょう。
- 13 脚を写真のように殻にしたり横におかしたりして殻を切りそいでください。
- 14 脚を写真のように殻にしたり横におかしたりして殻を切りそいでください。
- 15 脚を写真のように殻にしたり横におかしたりして殻を切りそいでください。
- 16 脚を写真のように殻にしたり横におかしたりして殻を切りそいでください。
- 17 18 19 他の脚はそれぞれ写真のように身の出し易い角度で、包丁を横にねかせてそくなどで身を取り出してください。

日持ち
冷蔵庫で保管すれば3～4日位は日持ちしますが、なるべくお早めにお召し上がりください。

