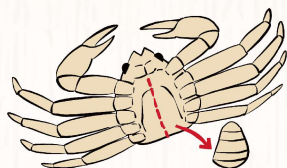


松葉がにのさばき方

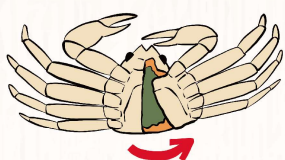
【用意するもの】まな板、包丁、キッチンはさみ、軍手、布巾

※カニは滑りやすいので手を切らないようご注意ください。

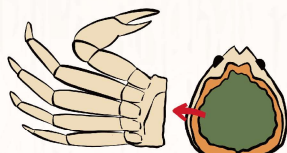
※甲羅の黒い斑点はカニビルの卵嚢でカニの品質には問題ありません。付着数が多いほど脱皮後の期間が長く、実入りがよいといわれています。



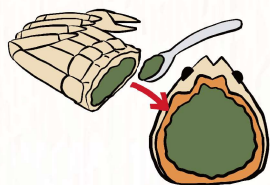
①カニのふんどしをはずし、包丁で甲羅を切らないように中心に切れ目を入れます。



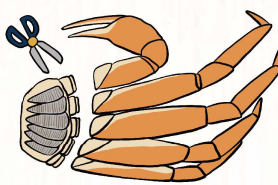
②両脚を持ち、胴体を切れ目から半分に折り、甲羅から片脚を外します。



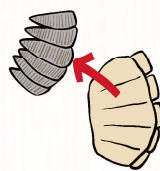
③反対側の脚も胴体からはがします。(カニミンがこぼれないようご注意ください)



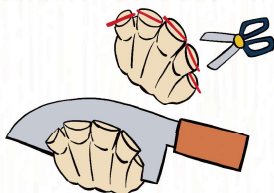
④カニミンをすべて甲羅にまとめます。



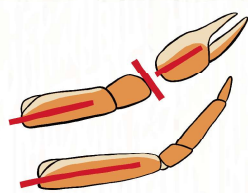
⑤胴体と脚の付け根をキッチンはさみで切り離します。



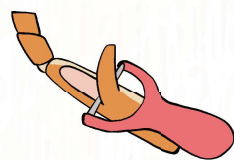
⑥腹部についている灰色のひだを取り除きます。(ひだは食べられません)



⑦腹部はキッチンはさみで脚の付け根に切れ目を入れてから、包丁で半分の厚さになるよう切ります。



⑧脚と爪部分は身が取り出しやすいように縦半分に切れ目を入れて完成です。



★殻を削ぐ場合はピーラーを使用すると簡単です。



松葉がにの美味しいお召し上がり方



松葉がに (漁期 11月上旬～3月)

成長した雄のズワイガニを松葉ガニと呼びます。甘く上品な旨みがあり、殻の中にプリッとした身がぎゅっしり詰まっています。熟成された濃厚なカニミンも非常に美味です。

【ゆでガニ、カニすき、焼きガニ、甲羅ミン焼き、刺身】



親がに (漁期 11月上旬～12月末)

メスの松葉がにでセイコガニ(セコガニ)とも呼ばれています。身はやわらかく、甘く濃い旨みがあります。内子は赤く甘味が強いのが特徴です。

【ゆでガニ、味噌汁、カニ飯】



若松葉がに (漁期 2月)

年の若い松葉がにです。殻と身がやわらかく、身に水分が多く松葉がにに比べてフレッシュな旨みがあります。カニミンは熟成が進んでいないため苦みがあります。

【ゆでガニ、カニすき、味噌汁、焼きガニ、刺身】

松葉がに・鮮魚・一夜干し 全国地方発送承ります

浜下水産 鳥取駅前サンロード販売所

TEL/FAX 0857-24-4133 携帯 090-4808-9176

〒680-0831 鳥取市栄町725 <http://hamashita-suisan.com>