

かに・たこ・蟹ツメしゃぶのおいしい食べ方



活きの良い「ずわいがに・トラバガニ」「水たこ」を厳選し、ひとつひとつ丁寧に作った、北釧水産の「かにしゃぶ」「たこしゃぶ」「蟹ツメしゃぶ」です。

さつと昆布だしのお湯にくぐらせるだけで、かにはぷりぷりふわっと上品な甘み、たこは透きとおるほどの薄切りで柔らかく、こりこりとした絶妙な歯ごたえと甘みが、口いっぱいひろがります。

厳選された、「かにしゃぶ」「たこしゃぶ」「蟹ツメしゃぶ」のおいしさを、付属の「釧路産昆布」と「特製たれ」とともに召し上がりください。

材料

◎本商品一式

◎用意いただくもの／◎白菜◎水菜◎豆腐◎ねぎ◎しいたけ◎しめじ等
◎好みの野菜 ◎お好みで、もみじおろし

作り方

(1) かにしゃぶ・たこしゃぶ・蟹ツメしゃぶを常温や冷蔵庫で自然解凍します。
(室温での解凍時間は、目安として2〜3時間 ※室温により異なります)
全解凍致しますと、かへの旨みが逃げやすくなりますので、表面に多少シャリシャリ感が残っている半解凍が、よりおいしく召し上がりいただける秘訣です。

※酸化防止剤を極限まで少なくしておりますので、かにしゃぶ、蟹ツメしゃぶは、蟹のアミノ酸が時間経過することにより黒く変色します。

かにしゃぶは解凍後すぐに、たこしゃぶは翌日中までにお召し上がりくださいませ。

(2) 鍋に、付属の「だし昆布」を入れ、水をはり弱火でおだしをとります。

沸騰直前に昆布をだします。

(3) 沸騰したら野菜等をお好みで入れ、煮えたら本品をいれてください。

身がふわっとして火が通りましたら、付属の特製たれを器に入れ、つけてお召し上がりください。柑橘類を絞っても美味しく召し上がり頂けます。

※特製たれはストリートタイプになります。

締めは雑炊やおじゃで。

雑炊

鍋の具がなくなりましたら、ご飯をサツと洗い（ぬめり成分を取ってサラサラした感じにするため、おだしの出した鍋に戻し入れ、塩で味を整え、（お好みで醤油）、卵を少しずつ入れ一気に入火を強め、かきたま状にします。蒸らして出来上がりです。

おじゃ

だし汁を少し減らし、ご飯をいれます。塩で味を整え、かきたま状にします。蒸らして出来上がりです。

※しゃぶしゃぶ用特製タレを、食べる直前にお好みで適宜まわしかけても、とてもおいしくお召し上がりいただけます。

ラーメンについて

特製しゃぶしゃぶ用ラーメンを一緒にご注文いただきましたお客さまへ。

別鍋に沸騰したお湯をたっぷりご用意ください。

北海道小麦100%使用の生ラーメンは、別鍋で沸騰したお湯の中に冷凍のまま入れ、2分前後ほぐしながらゆでてください。しゃぶしゃぶを召し上がった後の、かにやたこの旨みがたっぷり染み込んだお鍋の中に、別ゆでしたラーメンをくぐらせ、しゃぶしゃぶのタレに付けてお召し上がりください。

お問い合わせ

フリーダイヤル

0120-204-019

FAX. 0154-51-6149

E-mail. kani@hokusen.co.jp

北海道北釧水産

カネキタ北釧水産株式会社

084-0913 北海道釧路市星が浦南2丁目6番10号

本店 www.hokusen.co.jp

楽天店 www.rakuten.co.jp/hokusen

ご注意

- 保存される場合は、必ず冷凍庫（マイナス18度以下）で保存いただき、お早めにお召し上がりください。（賞味期限は商品に別途記載）
- 本品はしゃぶしゃぶ用ですので、加熱してお召し上がりください。
- 製品には万全を期しておりますが、万が一お気づきの点などがございましたら弊社までご連絡くださいませ。