

# ゆで毛がにのさばき方

全ての蟹に共通です



① キッチンバサミと軍手を用意します。  
(ここでは蟹用のキッチンバサミを使用)



② 脚の関節の柔らかい部分にハサミを入れ切り離します。



③ 画像のような状態となります。



④ まずは胴部をさばきます。  
腹部の三角の部分をはがし取り除きます。



⑤ 甲羅の隙間の部分に親指を掛けて、開けます。(※甲羅側を下にすると蟹味噌の流出を防げます。)



⑥ 左側が甲羅の部分(蟹味噌)です。  
右側が胴部で身が詰まっています。



⑦ 胴部のエラ(灰色or黒)は食べられないのでハサミで切り落とします。



⑧ 縦に二つに割って食べやすくします。



⑨ 脚の部分はとげの少ない方の両脇に切れ目を入れて殻を取り除きます。



⑩ 細いほうの関節は上の部分を切っておくと食べやすくなります。



⑪ お皿に盛り付けます。何もつけずにそのまま、また蟹酢などでお召し上がりください。

※けがをされないよう、お取り扱いには、充分ご注意ください。

## 蟹味噌の美味しいお召し上がり方

- 甲羅の中の蟹味噌に、蟹肉、白味噌、卵黄、みりん、砂糖少々を入れホットプレートなどで加熱すると、美味しくお召し上がりいただけます。
- 甲羅の中の蟹味噌に、蟹肉、酒少々、刻んだ長ネギを入れ、トースターで数分加熱。一度混ぜてから再度数分加熱し、いい香りがしたら仕上げにお醤油を少々回しかけて出来上がり。

蟹味噌の量は個体差がある為、量の保証はしていません。  
蟹の食べていた物や産地によって味噌の色が異なります。また、個体差により味噌が固まりにくい場合があります。  
タラバの蟹味噌は流れてしまう場合もあります。ご了承ください。