

保存方法・賞味期限

保存方法：到着後すぐに、冷凍庫で保存してください。

賞味期限：購入時は冷凍状態でも、流通の過程で保存状態に差があります。加えてご家庭の冷凍庫では開け閉めによる温度変化がありますので、半月～1ヶ月以内を目安にお召し上がりください。パック品の場合は、シールに記載されている賞味期限内にお召しあがりください。

冷凍のカニを美味しく解凍する方法！

カニの冷凍品は「身がパサパサになってしまった」「カニの旨みが流れ出してしまって、カニ本体が美味しいしない」など、上手く解凍することが難しい食材です。解凍する時に大切なのは「カニの状態」と「時間」です。カニを美味しく食べるためのカニの状態に応じた解凍方法を紹介します。

🦀🦀 ボイルされているカニの解凍方法 🦀🦀

①市販されている冷凍カニには、品質保持の為、カニの表面にグレーズ（氷の膜）を付けて販売されています。まずは、その氷を流水で洗い流します。ザルやボウルなどに必要な分量だけ移して、表面のツルツルが無くなる程度（氷の膜のみ）に水もしくはぬるま湯で洗い流しましょう。

【表面の氷が無くなったら、手早く水気を切って、キッチンペーパーを敷いたトレイや大皿に移します。】

②トレイや大皿に移したカニにラップをかけて、冷蔵庫で自然解凍します。カニの種類、大きさで異なりますが解凍時間は、およそ半日から1日半程度を目安に余裕を持って確認しながら解凍してください。お鍋など、調理に使う場合はちょっと早めの半解凍くらいで使うと良いです。

塩辛い気になる方は、お湯に解凍後のカニを10分程度浸しておくと、塩気を取り除くことが出来ます。長時間ついていると、カニの旨みが抜けてしまうので気をつけてください。

★★★★★ 何時間も待てない！すぐ食べたい！という方におススメします ★★★★★

③①の作業が出来たら水気を切ってビニール袋に入れます。大きなお鍋、又はボウルに50～60℃のお湯を張り、その中に浸します。又は、水道水での流水解凍でも構いません。

※ビニール袋の中に水、お湯が入らないようにしてください。カニのトゲにも注意を。

※カニを解凍し易くする為、ビニール袋の中の空気を少なくします。

※カニの旨みを損なうので、電子レンジでの加熱、凍ったまでの調理、一度解凍したカニの再冷凍はあまりおススメしません。

【ボイルズワイガニ】



🦀🦀 ボイルされていない（生冷凍）カニの解凍方法 🦀🦀

①市販されている冷凍カニには、品質保持の為、カニの表面にグレーズ（氷の膜）を付けて販売されています。まずは、その氷を流水で洗い流します。ザルやボウルなどに必要な分量だけ移して、表面のツルツルが無くなる程度（氷の膜のみ）に水もしくはぬるま湯で洗い流しましょう。

【表面の氷が無くなったら、水気を切って、ビニール袋（チャック付きが良い）に移します。】

②鍋、又はボウルなどにビニール袋の上から、水道水で流水解凍します。分量、大きさによりますが解凍時間の目安は、およそ10分～30分程度です。調理に使う際には、半解凍くらいで使うと良いです。

〔ぬるま湯流水ならば、水道水での流水解凍より短時間で済みますが、解凍しすぎないようにしてください。〕

〔半解凍出来た時点で、なるべく早く調理してください。〕

※解凍後の生のカニを長時間冷蔵庫や常温で保存したり、放置して置くと、身が黒く変色する「黒変」の原因になります。酸化して黒くなる自然現象です。食べても問題はございませんが、見た目が損なわれる要因となります。

※ビニール袋の中に水が入らないようにしてください。カニのトゲにも注意を。

※カニを解凍し易くする為、ビニール袋の中の空気を少なくします。

【生タラバガニ】

