



特集

▶▶8ページより続く
 生産者さん おじゃまして〜す

良い素材を使って ていねいにむいたカニです

お正月にみんなで食べたい“甘みのあるみずみずしいカニ”。「生たらばがにと生ずわいがにの棒肉むき身セット」は北太平洋などで漁獲されたカニを、陸での水揚げを待たずに船上で新鮮なまま、一般的な塩水凍結ではなく超低温の冷気をあてて急速凍結するエア凍結を採用しています。この凍結方法により新鮮さを保った、食べて塩辛くないカニに。20年以上の間、目利きして仕入れている伊藤部長は「素材そのもので食べてもらうカニだから、新鮮でおいしいものを選んでいきますし、おいしく食べられるように気をつけて加工しています」といいます。



(株)山中水産
 部長 伊藤さん

むき身の加工をしている工場内は、取材した日も年末年始においしいカニをご家族で食べていただくこと、手作業により「むき身加工」を1本1本行う、熟練した作業者のみなさんがずらり。ぱるタイム編集担当も専用ハサミを手に、1本むかせていただきました。「しゃぶしゃぶする時に持ちやすいよう、裏側には1cmくらい殻を残します」「身を傷つけると食べる前に殻から取れてしまうので気をつけて」「表の殻を外すときはカニの特長である赤い部分が身に残るように、取れてしまうともったいないし美味しくなさそうに見えるから」との西尾班長の真剣指導に、良いものを丁寧に扱いたいという気持ちを感じました。



熟練の技でむき身をする
 みなさん



甘みがあって関西の方にはお馴染みの“ずわいがに”、身が太くて食べ応えのある“たらばがに”。それぞれの良さを味わえるセットなので、お正月にご家族みなさんと楽しんでいただければ。(班長の西尾さん)



食べやすくきれいなむき身づくりは気を使います。

ずわいがに 約31~40本
 たらばがに 約10~13本

限定数 1000点

おせち&12月31日宅配カタログ
 今週配布です。14ページを見てね
 <12月31日宅配>

山中水産 予約のみ

**生たらばがにと
 生ずわいがにの
 棒肉むき身セット** 冷凍

生ずわい1kg、生たらば750g **14,800円**

かにしゃぶ用カニを
おいしく解凍のコツ

1 先にお鍋の準備をする (野菜・豆腐など)

2 外袋から個包装された商品を取り出す

3 個包装を開け、中の棒肉をほぐす (水を入れた時に棒肉同士が固まらないように...)

4 袋一杯に水を入れる。一杯になったら、水を切る。数回ほど繰り返す (棒肉が凍っているため水温が下がってしまい解凍まで時間がかかってしまうため)

5 「表面の氷」だけをとかすのがコツです (芯の部分は凍っている状態)

6 商品を取り出し、軽く水気を切ります

7 沸騰したお鍋にカニを入れ、殻が赤くなり身が白くふっくらとしてきたら取り出す

※茹ですぎると身がバサバサになります

完全解凍しないでね!