

北海道知床半島羅臼浜揚げ幻のカニ”花咲蟹：タラバ蟹と近縁種

特選花咲蟹は漁期の中で最も品質の良い時期を計算しての仕入れ品



羅臼加工場生鮮浜茹で処理＋深層水グレース
コーティング花咲蟹1匹350g前後

賞味期限冷凍保管にて2015年9月18日：解凍後加熱処理してお
早めにお召し上がりください

◎カニ通が絶賛する濃厚な旨さの秘訣は主食が昆布にあります

北海道知床半島の羅臼の天然の昆布の森ではぐくまれた絶品の花咲蟹

350gのサイズの花咲ガニはおひとりで十分楽しめるサイズで且つリーズナブルな価格

漁期は資源保護のため産卵後に開始、旬は禁漁期寸前の9月の体力の回復時期。殻が硬くて棘も多いので、殻を剥く際はキッチンバサミなどの使用が望ましい。大味と評されることもあるが、脚の肉が太く身も多い。味が濃厚であることから塩焼、塩茹でなどの他、脚のぶつ切りをみそ汁に入れた「鉄砲汁」など現地では調理されている

花咲蟹の解凍と加工処理



冷凍花咲蟹の甲羅を下にして水道水洗浄します。およそ30秒で表面の洗浄を行います
海洋深層水 Gm0 グレース処理を行っているので冷蔵庫内で24時間の緩解凍でもよいです
変色やアンモニア臭は抑制されます(水道水洗浄の場合は深層水は洗い落とされ且つ蟹に塩素焼きつけを起し鮮度劣化につながるの次処理の時に深層水補てんを行う必要があります)



鮮度シートをかぶせて生理食塩水(0.9%塩水)で保湿します
そのシートに鮮度維持延長のため深層水調合液 Gm0 を0.6cc散布します(蟹独特の黒変色やアンモニア臭の抑制のため) →扇風機を利用してエアースト生鮮解凍を行います
室温25度の環境にて15分の送風解凍処理をしました



トゲトゲの形状にビビらないよう心を落ち着けます見た目ほど棘は鋭くないですが軍手着用とかしても良いと思います:舌の足から順番にできるだけ足を折らないよう全ての足をはずします足の付け根第一関節に鋏を入れて足を切り外します



次にハカマの付け根にハサミを入れて切り取ります。ハカマは回復期と予測通りカニみそたっぷりです



すべての足とハカマをとられた状態の甲羅胴体部分です：左手で本体を押さえ甲羅を手前に起こすように甲羅を開きます。軽く凍った状態なのでカニみそや旨みの流出を防げます



甲羅にあるミソをこぼさないようにスプーンですくい取ります
ハカマのミソや足の付け根あたりのミソもかき集めて甲羅に乗せておきます



仕分けの際よくみるとこんな感じのエラの中身みたいな「ガニ」という食べない部分があるので取り除きます：棄てるのはこの僅かな部分



蟹の足付け根中心からハサミを入れて半分に切り分けます

切り分けるとこのように蟹味噌が足付け根に詰まって見られます。解凍が進むと溶け出るので器に入れておくか、又は鍋やみそ汁にそのまま入れてください



愛情をこめて足1本1本の殻に丁寧にハサミを入れます、関節部分より鉋を入れると調理しやすい



このように部材別にカットしました:そのまま加熱して賞味、鍋具材、みそ汁等の具材



ハカマと甲羅のカニみそ材料をすべてあわせて器に取り置き
それをちょいとつけていただいたり、出汁として利用できます
写真のように日本酒で溶いて蟹エキスとして