

毛ガニの解凍方法



ぎっしり詰まった身と、たっぷり入ったカニ味噌。毛ガニの旨さは堪りません。毛ガニの漁期はほぼ通年で、いつも北海道沿岸のどこかで獲れている状態です。また、浜茹での冷凍モノは通年で流通しますので、価格も安定し季節変動も少ないです。

1杯400gは中型ですが、大型に比べ身が詰まっている確率が高いので、自信を持ってお勧めします。お一人でガッツリ行くもよし、2～3人で分け合って召し上がるもよし、という量です。冷凍のままでしたら、1ヶ月程度は鮮度が保てます。

ゆっくり自然解凍してください。

他の方法（電子レンジ解凍、真水に浸したままの解凍等）は旨みが台無しになるので、やめてください。

解凍後の再冷凍も厳禁です。

基本は、そのまま食べていただくのですが、甲羅を下にして鍋の具材の上にそっと置き、軽く蒸して召し上がると極上に旨い、という食べ方もあるようです。

北海道の味覚を、是非ご堪能ください。