



毛ガニの食べ方

①まずはじめに、まな板（新聞紙）、キッチンハサミを用意します。毛ガニはトゲがあるので素手だと初めての方はちょっと痛いと感じる方は軍手をはいてください。



②お届けの冷凍毛ガニを冷蔵庫などで自然解凍してさばきます。



③左右5対ある足を根元に近い関節から切り離します。足の根元を親指で押さえてポキッとやると簡単にとれます。



④全ての足を胴体から切り離します。



⑤次に胴体を裏返して、三角形の「ふんどし」と呼ばれる部分を根元から切り離します。頂点の部分から簡単にめくれます。底辺の部分がくっ付いているので、切り離し



⑥甲羅をはずします。かばっと簡単に外れます。甲羅を皿にしてかに味噌を甲羅に盛り付けておきます。胴体にはエラがついているのでとります。エラはたべられません。



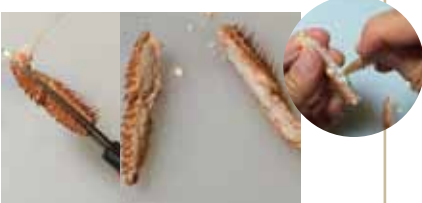
⑦エラを取り除いた胴体を2つにパキッと割ります。このときここにもまだかに味噌が残ってますので、これも甲羅に盛り付けておきます。（自分食用の蟹でしたら吸ってもよい。）



⑧次に胴体に残っていた足の根元（肩肉）4本×2をばらします。ちなみに、この肩肉びっしり詰まってる味が美味しいです。



⑨足は、まず間接で切り離します。足の2カ所所にハサミを入れて殻を開け、身を取り出します



⑩足先の部分は爪の部分を外して縦半分にはさみをいれて爪で身をかきだして食べるか、蟹専用スプーンをかきだして食べてみてください。



完成



蟹味噌を食べ終わったら日本酒をいれて熱燗にして呑んだり



食べきれない部分は次の日の味噌汁用にとっておくか、新聞紙に包んでラップして冷凍保存します。