

【身も味噌も濃厚。日本一の毛ガニ】

厚木愛甲、鮭処酒主 大将です。

流水の下ではほぼ動くことなく、豊富なプランクトン、アイスアルジー（流水が運んできた）を食べて育った毛ガニは、身がみっちり詰まり、味噌も黄金色に輝き、メッチャ濃厚です！

毛ガニ・タラバ・ズワイの中でも最もカニ味噌が美味しいのが、流水明け毛ガニなんです。

とってもクリーミーで、生臭さがありません。

カニ味噌が苦手なお客様も、

「初めて味噌がオイシイと思えたよ」
と感激するほど！！

それだけではありません。

カニ味噌は栄養価が高く疲労回復に効く

リポビタミンDのCMでおなじみの栄養素
”タウリン”が豊富に含まれてるんです(^^)／

その他にも、
ビタミン群、葉酸、カリウム、
カルシウム、マグネシウム、
リン、鉄、亜鉛、銅、
マンガン等の栄養が含まれ、

「免疫力アップ」

「疲労回復」

「ガンの予防」

「高血圧の予防」

「貧血の予防」

「目の健康維持」

「美肌効果」

などの健康効果があるんですね！！

美味しく栄養豊富な、流水明け毛ガニですが・・・

4月～5月上旬の一个月チョイの、短い期間しか食べれないんです。

なぜかと言うと、、、

5月に入ると脱皮が始まります。

脱皮後のカニはエネルギーを使い果たし、身も痩せ、旨味も抜け、水っぽくなります。

カニは脱皮直前が最高と言われます！

今が美味しいし、今しか食べれない毛ガニが

【流氷明け毛ガニ】 なんです！！

” チャット GTP で確認してみてください”

流水明け毛ガニと、旬の素材でコースを仕立てました。

春の 13.000 円コース

値段は昨年と同じです

* 春の前菜 3 種盛り

* にぎり 3 貫

* 旬の煮物

* 刺身 3 種盛り

* お楽しみ焼き物

* にぎり 3 貫

* 蒸し流水明け毛ガニ

(500g 相当を 2 人で一杯)

* にぎり 2 貫

* 味噌汁

* デザート

全5種類の料理と、
8貫のにぎりになります！
(飲み物・税は別。
メルマガ会員の方は500円OFF)

期間限定 5/11日まで。

ご予約は3日前までの電話にて承ります。

046-248-1231

流水明け毛ガニ単品での、ご注文も承ります。

500g 相当丸一杯 12,000円

一つだけお願いがあります。

せっかくの流水明け毛ガニです。
あまらせて冷凍保存はしたくないんですね。

2・4・6・8人等の偶数での
ご予約をお願いします。

通常、流水明け毛ガニは市場に
入荷がないんです。

なじみの仲買人に無理を承知で
お願いして、仕入れています。(産地直送)

キャンセル、人数変更は毛ガニの
分はご遠慮おねがい致します。

通常一杯 12.000 円売りを2人に丸一杯お付けす
るコースで、大変お得です！

気になりましたら是非！！