

究極の毛ガニ、みつけた！

鮭処酒主～あなたへ 大将通信第75号

厚木愛甲、鮭処酒主大将です！あなたも「毛ガニ」好きですか～？。とっても旨味が濃厚な日本一とも言える毛ガニをあなたには是非、も味わって欲しくて書いています。そのカニは【流水明け毛ガニ】と呼ばれ、北海道の栄養豊富な流水の下で二カ月も“ノンビリと食っちゃ寝”を繰り返した結果、身がパンパンでカニ味噌も独特な黄金色をしています。その訳は・・・流水が運んで来た、アイスアルジーというプランクトンを食べて育ったからなんですね(^0^)。しかし・・・流水が着岸中は漁ができません。流水が離岸する3月下旬から漁が再開（流水明けと言います）！ただ、5月中旬から脱皮のシーズンに入ります。脱皮後は水っぽく、不味いんですね。というわけで、4月が流水明け毛ガニが美味しいピークとなります。【究極の流水明け毛ガニ】、今食べなきゃ!(^^)!



流水明け毛ガニの他にも、地サザエつぼ焼き・太いアスパラ・
稲取トロ金目・等々の春の食材満載のコースで、ポカポカな
気分になり、明日からまた頑張って頂くお手伝いがしたい!

春の 13.000 円コース

前菜 3 種盛り・にぎり 3 貫・地サザエつぼ焼き・刺身 3
種盛り・季節の煮物・にぎり 3 貫・流水明け毛ガニ(2
人で一匹)・にぎり2貫・味噌汁・デザート! 全 5 種の
料理と 8 貫のにぎり寿司になります(飲み物・税は別)

流水明け毛ガニのみもご注文も承ります!
一杯 (500 グラム相当) 8.000 円となります

流水明け毛ガニは、北海道の枝幸町より生きたまま仕入れ、
当日に蒸し上げます。ゆでるお店もありますが、カニの風味を
活かしたいので、高温で 25 分 30 秒蒸します。(ベストな時間
をテストして決めました)甘~い身肉、濃厚なカニ味噌ですよ

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、市場には入荷がありません。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。キャンセル、人数変更
は毛ガニの分はご遠慮おねがいたします。通常一杯 8,000
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!

(飲み物・税は別になります。メルマガ会員の方は **500 円 OFF**)

ご予約はお電話にて、3日前までにお願い致します
期間限定 5月12日まで

鮭処酒主 電話 046-248-1231

厚木市愛甲西1-14-1

鮭処酒主 大将

メルマガ会員登録は 

