

究極の毛ガニ、みつけた！

鮭処酒主～あなたへ 大将通信第 69 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い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【流氷明け毛ガニ】と呼ばれ、北海道の栄養豊富な流氷の下 2 カ月も“ノンビリと食っちゃ寝”を繰り返し、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・・・流氷が運んできた、「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(^O^)。しかし、流氷が着岸中は漁ができません。流氷が離岸する 3 月下旬から漁が再開（流氷明けと言います）！しかし、5 月中旬から脱皮のシーズンに入り、脱皮後は水っぽく、不味いんですね。というわけで、**4 月が流氷明け毛ガニが美味しいピーク**となるんです。【究極の流氷明け毛ガニ】、今食べなきゃ!(^^)!



流水明け毛ガニの他にも、子持ちヤリイカ煮つけ・伝助穴子白焼き・初ガツオのタタキ・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もらってお手伝いがしたいです

春の 13.000 円コース

前菜 3 種盛り・にぎり 3 貫・子持ちヤリイカ煮つけ・刺身 3 種盛り・伝助穴子白焼き・にぎり 3 貫・流水明け毛ガニ(2 人で一杯)・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

流水明け毛ガニのみもご注文うけたまわります！
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

鮭処酒主 電話 046-248-1231

期間限定 5 月 7 日まで

厚木市愛甲西1-14-1
鮭処酒主 大将

メルマガ会員登録は

