



奥田屋

富山湾の力二

奥田屋

富山湾からの贈り物

日本海の荒波で育ち

天然のいけす 富山湾でとれた魚は、

春よし 夏よし

秋よし 冬よし

四季を通じて ときどきの魚

うまきは天下一品

〒939-8231 富山県富山市下熊野463
TEL:076-429-0029 FAX:076-413-6017
営業時間:10時~18時 ※水曜日は休市の場合休業
定休日:日曜・祝祭日、お盆、年末年始、GW、SW

E-mail: info@kobujime.jp

■自 店 <http://www.kobujime.jp/>

■47CLUB <http://www.47club.jp/24M-000017>

■Facebook <https://www.facebook.com/okudaya.toyama/>



日本ギフト大賞
富山賞

受賞商品「北陸AKB」

メルマガ会員様には、富山湾の朝どれ鮮魚・お得な商品の即日販売・発送や、タイムセール商品をご案内しています。

奥田屋 富山湾のカニ (紅ズワイガニ・黄金ガニ 本ズワイガニ・香箱ガニ)

この度は、当店の富山湾産カニをお求め頂き、誠にありがとうございます。



姿(浜茹で)の殻の剥き方

※カニのはさみやトゲなどで怪我をすることがありますので、十分ご注意ください。また、キッチンばさみや包丁などで手を怪我されないようご注意ください。調理の際には、軍手や厚手のゴム手袋の着用をオススメしております。

1 脚の付け根にハサミを入れて根元から折り、胴から脚を離します。



2 ふんどし(腹部の三角の部分)を切り取ります。
3 裏返して腹部を押さえ、甲羅に親指をかけて、カニ味噌がこぼれないように注意しながら甲羅を外します。



4 脚の付け根にある「ガニ」と呼ばれるエラ(灰色のピラピラしたものは食べられませんので、ハサミで切り取ります。



5 抱き身(肩肉)に付いている目、口などを切り取り、半分に切ります。
※抱き身…甲羅の中に入っている身の部分。殻からほろりと取れやすく、身は肉厚でよく締まっているため、食べこたえ抜群です。



7 脚を関節ごとに切り離し、太い脚は「表側」に2本切れ目を、細い脚は「裏側」に1本切れ目を入れ、太い部分の殻を脚先から剥がします。※身が取れないように注意しながら剥がして下さい。



8 カニ爪を縦半分になり、「表側」に2本切れ目を入れて、上側に殻を折り取ります。



富山湾のかきが美味しいワケ

美味しいワケ 1

急峻な地形構造と海底谷「藍瓶」

標高3,000m級の北アルプスから、水深1,000mの海底まで一気に到達する富山湾。世界的にも珍しい地形構造を持つこの海底には、「藍瓶」と呼ばれる海底谷があり、紅ズワイガニなどの良い棲みかになっています。しかも地形が急峻なために、漁場から港までの距離が近く、生け簀から鮮度を落とさず運ぶことができます。

美味しいワケ 2

3層構造の海水と豊富なプランクトン

富山湾の表層には、塩分の低い「沿岸表層水」が、その下層200~300m付近には「対馬暖流水」が流れます。この流れに沿って暖流系の魚がやってくる一方、水深300m以深には、低温の「海洋深層水」が流れ、冷水系や深海系の魚介が生息します。さらに、この3層構造の海水によってプランクトンが生まれ、豊富な餌場が形成されています。

美味しいワケ 3

山々からの水と海底湧水

北アルプスの山々の雪解け水は、腐葉土から染み出た栄養分や酸素を多く取り込みながら急流河川を一気に下って富山湾に流れ出し、豊穡な海を育む恵みの水となっています。また、立山で地中にしみこんだ雨水が豊富な栄養分を含み、何十年も経ってから海底から絶えず湧き出している「海底湧水」の存在も明らかになっています。

カニの種類と特徴

	紅ズワイガニ	本ズワイガニ
漁期	9/1~6/30 ※地域によっては~5/30	【雄】 11/6~3/20 【雌(香箱ガニ)】11/6~1/20 ※地域によっては~12/31、1/10 【若】 1/20~3/20
特徴 味わい	●みずみずしいため、やや水っぽい ●みそは少し柔らかめで、大変美味しい ●水分が抜けると身が少なくなるため、甲羅を下にして保存する 冷凍保存は厳禁	●脚が太めで、身がぎっしりと詰まっており、身肉の繊維が粗い ●濃厚な味 ●浅地に生息するため、品質が落ちにくく、生でも冷凍でも発送が可能

黄金ガニ

紅ズワイガニと本ズワイガニのハーフ。大変貴重なカニで、紅ズワイガニの甘味と本ズワイガニの旨味が同時に楽しめます。お召上がり方は本ズワイガニをご参照下さい。

詳しくは動画をご覧ください。【うまさー番富山のさかな】 <http://www.toyama-sakana.jp/kotsu/kani.html>

奥田屋 富山湾の紅ズワイガニ

紅ズワイガニとは

食通を唸らせる、みずみずしい味わい

紅ズワイガニは本ズワイガニと外見がよく似ていますが、**全体的に赤みが濃く、殻が薄い**という特徴があります。
身肉は繊細で、みずみずしく、地元の食通やその味に魅了された観光客の方からは、「カニを食べるなら富山湾産紅ズワイガニ」と評判です。

富山湾の紅ズワイガニが美味しいワケ

美味しいワケ 1

生育環境

急深な海底地形や沿岸表層水・対馬暖流水・海洋深層水の3種類の海水が層を成す富山湾では、プランクトンも数多く生息しています。栄養豊富な好環境で生まれた紅ズワイガニは、外洋性のカニと比べて、ためて肉付きが良く、身肉や味噌には甘味成分が十分に備わっています。

美味しいワケ 2

鮮度の良さ

富山では早朝だけでなく、「七時(などき)のセリ」と呼ばれる午後1時からのセリ市も行われます。紅ズワイガニは漁は深夜に行われ、翌日の昼に水揚げされるため、**今しがた漁獲したばかりのカニがすぐにセリにかけられ、抜群の鮮度を保ったまま出荷**されていくのです。

美味しいワケ 3

丁寧な取扱い

市場に集まった紅ズワイガニは、他県と比べて非常に丁寧に取扱いされており、**水分が抜け落ちないように全て裏返しにして並べられます**。その中でも、大きさ・身の詰まり具合などの品質基準に適合したものだけが、最高級品「富山湾産紅ズワイガニ」の証として、赤色のタグを付けられ出荷されます。

紅ズワイガニを味わう



姿(浜茹で)

【冷蔵発送】

お召し上がりの前に

- 紅ズワイガニは水が出やすく、カニ特有の臭いが最も強いと言われています。万が一、強い臭いがした場合であっても、鮮度には問題ありません。※商品が傷んだ場合は、臭いではなく、身そのものにネバリが出ます。
- 臭いが気になる場合は、酢で洗ってからお召し上がり下さい。
- 冷凍保存や長期保存はできません。 **冷凍保存厳禁**
※冷凍すると、カニの美味しさがなくなってしまいます。

賞味期限

カットなし…お届け日1~2日 カットあり…お届け日当日中

- 本商品は、朝買い付けたものを冷蔵便で即日発送しております。商品の特性上、お届け日当日にお召し上がり下さい。
- 当日中のお召し上がりが難しい場合は、5℃以下の冷蔵状態で保存の上、遅くとも翌日までにはお召し上がり下さい。

紅ズワイガニを味わう



むき身

【冷蔵発送】

カニ味噌の臭いが移らないよう甲羅を外した状態で、富山湾産の海洋深層水でボイルし、職人がカニの筋をひとつひとつ取り除いた一品。“ふわっ、とろっ”とした不思議な食感が味わえます。
高級寿司店や料亭でも使用されている商品で、寿司、海鮮丼、酢の物、サラダなどでもお召し上がりいただけます。

お召し上がり方

そのままお召し上がりいただけます。お好みで、三杯酢・醤油などもどうぞ。

賞味期限

冷蔵状態…お届け日より2日以内を目安に、できるだけ、お届け日当日にお召し上がり下さい。
冷凍状態…お届け日より30日以内を目安に、なるべく早くお召し上がり下さい。
※お召し上がりの際は、冷蔵にて自然解凍して下さい。

甲羅カニ味噌

【冷凍発送】

甲羅に、たっぷりのほぐし身とカニ味噌が入った贅沢な一品です。紅ズワイガニの身の甘さが口いっぱいに広がります。

お召し上がり方

そのままお召し上がりいただけます。お好みで三杯酢をつけてどうぞ。

お召し上がりの前に

入荷状況によって冷蔵発送する場合があります。その場合は発送日当日の朝に買い付けた商品ですので、すぐお召し上がりにならない場合は、冷凍保存して下さい。

賞味期限

冷凍状態…お届け日より30日 ※自然解凍後は冷蔵状態で3日以内を目安に、できるだけお早めにお召し上がり下さい。

甲羅かにみそレシピ 甲羅焼き

■作り方

- 1 コンロや七輪に甲羅ごとのせて温めます。カニ味噌の香ばしい香りが引き立ちます。
- 2 お好みでネギとうずらの卵の黄味を入れ、たっぷりの味噌とほぐし身と共に混ぜて完成です。

ご注意

甲羅カニ味噌が入っているオレンジ色の紙カップは、取り除いてからお召し上がり下さい。

カニ爪レシピ カニ爪フライ

■作り方

- 1 カニ爪を自然解凍し、余分な水気をとっておきます。
- 2 小麦粉をまぶし、溶き卵にくぐらせ、パン粉をつけます。
- 3 170℃くらいに熱したサラダ油に入れ、衣がキツネ色になるくらいまで揚げます。タルタルソース、オーロラソース、ホワイトクリーム、スウィートチリソースなど、お好みのソースを添えて完成です。

※本ズワイガニとは別物ですので、賞味期限・保存方法が異なります。

奥田屋 富山湾の本ズワイガニ

本ズワイガニとは

食通を唸らせる、みずみずしい味わい

本ズワイガニは淡白な肉質と濃厚なカニ味噌が特徴で、富山湾産、中でも新湊産のものは、山陰の「松葉ガニ」、福井の「越前ガニ」、京都の「間人ガニ」などの全国的に有名なカニに勝るとも劣らぬ美味しさとされています。

本ズワイガニを味わう



姿

【冷蔵発送】

身がたく引き締まっており、たっぷり入ったカニ味噌の味も格別です。生のもは、お刺身、茹で、焼き、カニしゃぶなどでお楽しみいただけます。

賞味期限

冷蔵状態で、お届け日より3日以内
やむを得ず賞味期限内にお召し上がりになれない場合は、冷凍保存し、10日程度を目安にお召し上がり下さい。
※本ズワイガニは、冷凍しても品質は大きく変わりません。



甲羅盛り

【冷凍発送】

最高級の本ズワイガニを、当店の職人が全て手作業で調理した一品です。

お召し上がり方

そのままお召し上がりいただけます。お好みでカニ酢をつけてどうぞ。
ご飯の上にのせると、簡単に「本ズワイガニ丼」がお楽しみいただけます。

賞味期限

冷凍状態で、お届け日より30日以内
お召し上がりの際は、自然解凍のうえ、できるだけ早く(解凍日を含む3日以内)お召し上がり下さい。
※一度解凍した商品の再冷凍はオススメできません。



奥田屋 富山湾の香箱ガニ

香箱ガニとは

期間限定の超希少種

香箱ガニとは、本ズワイガニの雌のことです。産卵する香箱ガニは、保護のため、11月/6初旬～1月/20中旬までの短い期間しか漁ができず、地元以外ではあまり出回らない希少なカニです。

香箱ガニを味わう



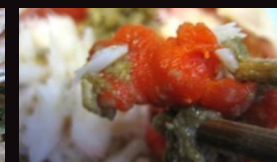
姿

【冷蔵発送】

量は少ないですが、雄の本ズワイガニよりも濃厚で甘みがある「カニ身」と、コクがあり旨味が凝縮された「カニ味噌」、モチリとした「内子」に、ぷちぷちとした食感がたまらない「外子」と、他のカニでは味わえない4種類の味が楽しめます。



外子



内子



カニ味噌



カニ身

お召し上がりの前に

- 茹でたものの茹で直しはしないで下さい。
- 目を重ねるにつれて、カニの水分が旨味と共に蒸発、もしくは流れ出てしまい、風味が損なわれてしまいます。すぐにお召し上がりにならない場合は、冷凍保存をして下さい。
※香箱ガニは、冷凍保存しても本質は大きく変わりません。

お召し上がり方

そのままお召し上がりいただけます。お好みでカニ酢をつけてどうぞ。
外子・内子・カニ味噌・カニ身をご飯にのせると、丼としてもお楽しみいただけます。
出汁が美味しいため、鍋やお味噌汁もおススメです。

賞味期限

冷蔵状態…お届け日より3日以内
冷凍状態…冷凍日より10日以内を目安に、なるべく早くお召し上がり下さい。※お召し上がりの際は、冷蔵にて自然解凍して下さい。