

おうちでおさかな！お取り寄せして食べてみた！！～③えりも漁協編～

どさんぎょご覧の皆様、おはようございます。お取り寄せが止められないキャンペーン事務局の BOSS です。今日はえりも漁協から、何と活毛ガニをお取り寄せしましたのでご紹介します！！

えりも漁協の活毛ガニは数量限定「茹でたての毛ガニ最高！！是非ご家庭でも味わってほしい！！」との、漁協オススメ商品です。

一昨日、小さめの発泡で我が家に毛ガニくんがやってきました！！生きたカニが入っているかと思うと、開けるのドキドキ。暴れたらどうしよう！？と思ったけれど、心配は無用！しっかりと紙にくるまれています。でもでも今度は紙をはがすのにドキドキ！！「お～～カニくんの顔が見えた！！！」足をモゾモゾ動かします。「うわぁ生きてる～～～！！！」果たして私にこのカニを茹でることができるのだろうか？

なかなかの凛々しい顔立ちです。タローくんとジローちゃんって命名してしまいました（カニはオスしか獲れないので男子です）。名前を呼んで足を触ると、わぁ～動く～～

あんまり話しかけて遊んでいると情が移ってしまうので、心を鬼にお湯を沸かします。塩分は3%程度。1Lで30gです。今回は3Lのお湯に100g弱の塩を入れました。かなりの塩の量です。「タローくん、ジローちゃんごめんね～美味しくなってね」と、不憫でならなかったけれど、沸騰したお湯に覚悟を決めて投入しました。

15分茹でたら、色もきれいな立派な茹でたて毛ガニの出来上がり！！早速食べると、「もう、旨すぎ！！」ため息が出るほどの美味しさです。身はもちろん、みそも味わい深くて、幸せすぎる時間をいただきました！！タローくん、ジローちゃんありがとう！！是非、皆さんもご家庭で茹でたての毛ガニを味わってみてください。

えりも漁協のオンラインショップは、1月9日から受付が開始されますので、是非ご利用ください。

#おうちでおさかな #道産水産物お取り寄せキャンペーン #えりも漁協 #毛ガニ
#どさんぎょ



凛々しい顔のタローくん



タローちゃんとジローちゃん



沸騰したお湯で15分茹でます



鮮やかな色に変わりました



味わい深いミソ



身の甘さ、味わい深さは最高！！