



あらやが心をこめてゆがきました  
かにのためにも、どうか隅から隅まできれいに  
食べてやってください。



❶ まず「ふんどし」をはずします。



❷ このかにははずした所からかにみそが見えます。みその詰まりが良い証拠。



❸ 次に足ははずしましょう。



❹ 足と甲羅を持ち内側に向かって折ります！



❺ きれいにはずれます。



❻ つづいてもう片方も同じようにはずします。



❼ 足ははずし終わりました。



❽ 次に「がに」をとります。魚のえらに当たる部分で、食べられません。



❾ 口とがにを取るとこんなにきれいに。



⑩ 裏返して足を一本ずつはずしていきます。



⑪ ここに爪を入れれば簡単にはずせますよ。



⑫ ほらね。



⑬ 次に足の身出しです。ここを切ってから、



⑭ 足の関節のところでも逆に折り、はずします。



⑮ このとき足の筋もいっしょに引っ張って取って下さい。



⑯ 足の上の部分を切り落とします。



⑰ 今度は先ほどの関節ではずした足の先を中心で折り、



⑱ 筒状になった足に差し込んで押し出すと、



⑲ おいしそうなきがきれいに出来て来ます。



⑳ つめはまず片方をはずしてから、



㉑ つめの付け根を切り取り、



㊦ はさみを入れます。



㊧ うまく割れました。



㊨ これが越前かにのかにみそ!  
何もつけなくてもそのままおいしい!



㊩ 越前かにも幸せでしょう!

✨ **完食** ✨  
ありがとうございました!  
by あらやファミリー一同

