

かにを味わう 年末年始

パルコブ
門真支所 松本



お正月準備号の中でも、
特に人気のかにを
クローズアップ!



組合員さんの声
殻がないから食べやすくってあつという間になくなり、
子どもたちから「もっとないの?」と言われる
くらい高評価でした!

パルコブ 組合員さん

むき身だからそのまま
パクッと食べられる

約
6~9
本

お正月準備号
専用注文書
9001

お届け回
12月2回
12月3回
12月4回

冷凍 ニチモウフーズ カナダ・アメリカ・
ロシア産地 皿:直径約22cm
目安の長さ:約9~12cm

しゃぶしゃぶ用生ずわいがに
150g(6~9本)

予約のみ
予約価格 本体 **2,980円**
(税込 3,218円)

組合員さんの声
ダシがよく出ていてかにの味が鍋に染みているようで、
かににはもちろんですが、雑炊が格別に
おいしかったです!

パルコブ 組合員さん

ダシが出る「殻付き」
窓あきカット

約
2~3
人前 (3L~4L
サイズ)

お正月準備号
専用注文書
9005

お届け回
12月2回
12月3回
12月4回

冷凍 極洋 ロシア・ノルウェー・アメリカ・
グリーンランド産 皿:直径約22cm
長さ:約11~14cm

生ずわいがに(大)窓あきカット
400g

予約のみ
予約価格 本体 **4,980円**
(税込 5,378円)

窓あきカット
ココを
バキッと折ると...
ツルンと
身が取れます!
殻をくりぬくようにカット。
身が取り出しやすく、
食べやすくなっています。

セットもおすすめ

しゃぶしゃぶ用と窓あきカットで豪華かに鍋“フルコース”が楽しめる!

パクッと食べやすい
しゃぶしゃぶ用

9001
しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに 150g(6~9本) 本体 **2,980円**

+

ダシが出る「殻付き」
窓あきカット

9005
生ずわいがに(大)
窓あきカット 400g 本体 **4,980円**

約
2~3
人前 合計 本体 **7,960円**

よりおいしく!
かにの
解凍方法

食べる直前に、氷の膜を
サッと洗い流す程度でOK!
解凍する前に具材やダシのご準備を!
解凍しすぎるとおいしさが半減します



詳しい解凍方法
はコチラ

※別途通信料がかかります。

1 かに鍋
殻付きの肩肉・かに爪を
入れてダシが出たら、
野菜を入れてかに鍋
スタート!

2 かにしゃぶ
殻付きも、むき身も、
サッとしゃぶしゃぶして
どうぞ♪目安は約40秒!
※ゆすぎると身が縮み旨みなくなる
ので気を付けてください。
※温度を一気に下げないため、ゆでる
のは一度に3~4本まで。

3 かに雑炊
ダシがしっかり染み出た
スープに、肩肉や爪肉を
ほぐし入れておいし〜い
雑炊をめしあがれ!

お正月準備号
専用注文書
(12月2回~12月4回)

記入方法
1. 品名・数量
2. 注文番号
3. 注文日
4. 注文先
5. 注文内容
6. 注文金額
7. 注文備考

見本

ご注文は 先週(10/24(月)~28(金))にお届けしている

こちらの**専用注文書**にご記入ください

⚠ 通常の注文書の4ケタ・6ケタ注文欄には記入しないでください。読み取りできません。