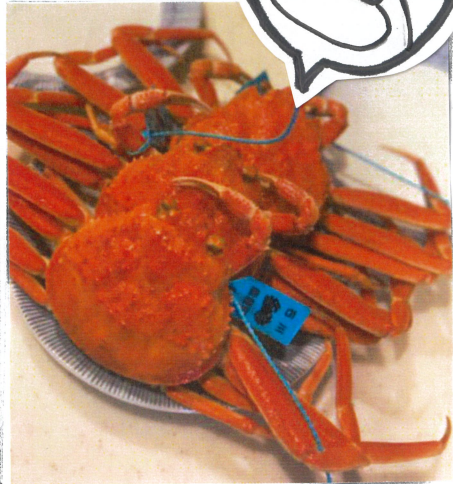


ちばり <sup>こう</sup> <sup>ぼこ</sup> <sup>がに</sup>  
香箱蟹 <sup>がに</sup> 解 <sup>がに</sup> かいがいの!



11月6日、二者に解禁  
されたズワイガニの  
×ス香箱がに。食  
べられる時期は、お  
すか2ヶ月程と短い  
ことから、他県からも  
大勢のお客様が  
訪れます。また、  
福井県では、「セイウ  
がに」と呼ばれています。

魅かて?

香箱がにといえは、<sup>うちこ</sup> 内子と <sup>そとこ</sup> 外子と味口曾!  
このろっかたっぶり入っているのが特徴です!  
そして内子とは、甲羅の中にある赤い部分を指し、  
まだ卵となっていない卵の素なんて"す!!"  
これは、とっても濃厚で、無いと香箱がに  
ではないとも言える部分で"す♪♪"



カニ×ダイエット!?

皆さま、カニのカロリーってご存知  
でしょうか? 身もつまっていて高そう...  
と思うかもしれませんが、一杯(90g)だと  
たったの57kcal! 旨味があるのに、高タンパク、  
低糖質、さらには中性脂肪を減らすタウリンも  
多く含んでおり、ダイエットに最適なんだとか!  
寒い季節にうれしい低カロリー食材なんで"す冬"

北陸三県の  
漁港はこちら!



カニは市場や  
小松空港内にて  
お買い求めいただけます!!



さそく橋立にある  
「割烹・料理旅館 司」さんで  
カニ料理を頂きました!  
橋立の泥地で漁れたカニは、  
殻がやらかく、しっとり甘いのが  
特徴! この地で生まれ育った  
ご主人が選び抜いた新鮮な  
カニは、どんな食べ方でも  
本当に絶品でしたよ♡

みまっ紙!



vol.27

発行日: 2020年12月3日

発行: 日本航空(株)小松空港所