

料理長おすすめ!

# ズワイかにコースの 美味しい召し上がり方。

- 珍味の「かにみそ」を熱燗の中で溶くと…、  
即席「かにみそ酒」の出来上がり。
- 酢の物には食欲増進作用あり。消化の働きを助けるので、お腹いっぱい食べたい時は酢の物も、  
ご一緒にどうぞ。
- 「かに刺し」の「かに足」は関節を折って引き抜くと、身をきれいに取ることができます。  
そのまま食べるもよし、鍋でしゃぶしゃぶするもよし。
- 「かに鍋」は野菜から先に入れて、かには食べる量だけ少しずつ入れるのがベター。  
なぜなら…、かきを長く煮すぎると旨味が逃げて、かきの身が固くなってしまいます。
- しまった!かきを煮すぎてしまった!そんな方もご安心を…。  
鍋には、かきの旨味がたっぷりのだし汁が…。メの雑炊が格別に美味しく出来上がります。
- 「かきの天ぷら」は、かきの足を油で一気に揚げました。旨味を逃がさずホクホク感が最高です。
- 「焼きかに」は甘みと旨味が凝縮された一品。ぜひ、温かいうちにお召し上がりください。

## かに雑炊の美味しい作り方

1. 鍋の中の残った具を取り除きます。
2. だし汁を適量 (例えば、4人前の目安は鍋の1/3です) につぎ足すか、減らします。
3. 沸騰した だし汁に、ご飯を入れてよくほぐします。
4. 再度沸騰したら火を止めて、卵を落とし、薬味を入れて、熱いうちに、はふはふ食べる、  
これが美味しいお召し上がり方です。(お好みでポン酢を落とすのも良いでしょう)  
もし、かきの身が余っていたら、身をほぐしてご飯と一緒に入れると、より一層美味しくなります。



## ご存知ですか?かきの豆知識

ズワイかには地方によって呼び方が変わります。  
オスは鳥取、京都、兵庫では「松葉かに」、福井では「越前かに」、石川では「加能かに」、  
メスは京都では「コッペ」、鳥取、福井、兵庫、京都では「セコかに」、鳥取では「オヤかに」とも呼ばれています。  
また、美味しいかにみそについて。珍味として食べられる美味しいかにみそは  
実は肝臓と呼ばれ、肝臓と脾臓の働きをしている器官で、脳みそのことではありません。



特選ズワイかにコースは  
当日の温泉・岩盤浴の  
ご利用がサービスです!



鶴ヶ浜天然温泉「展望風呂」



水素風呂



ロッキングサウナ



人エラジウム温泉「トロン湯」



究極の岩盤浴「健康殿」



ブル窯岩盤浴

健康と癒しの空間  
鶴ヶ浜天然温泉



健康パーク  
トリノ湯セナー

本館営業時間

朝10時～夜11時

入館は夜10時まで

(24時間営業ではありません)

山口県下松市平田448 約400台収容の無料駐車場完備

TEL(0833)41-2600

くだまつ健康パーク で 検索

※かきのコースは2名様以上で、3日前までにご予約ください。(完全予約制)  
※料理の内容は季節によって写真と異なる場合がございます。ご了承下さい。  
※掲載以外にも各種コースがございます。  
※お祝い・法事などの各種料理はご予算に応じます。お気軽にご相談下さい。  
※広告有効期限/2018年3月末日まで