川蟹味噌調理レシピ

材料　川蟹　…手に入るだけ
　　味噌　…蟹味噌の 2／3 程度の量
　　日本酒　…少々
　　卵黄　…蟹 10 匹に対し卵黄 2 個程度

手順 1　挟まれない様気を付けながら蟹全体を良く洗う。
一度挟まれると蟹が飽きるまで離してくれません。

手順 2　布巾や割箸等を使いながら、全匹のハサミをもぎ取る。
（要注意）

手順 3　甲羅をはがし、ボール等にスプーンの柄で蟹味噌を削ぎ落とす。
体側に付いている味噌も同様に削ぎ落とす。

手順 4　甲羅の口の部分を取り除き水で良く洗い、オーブンで甲羅の端が焦げる程度に空焼きしておく。

手順 5　削ぎ落とした蟹味噌に酒と味噌を加え、弱火で全体に火が通る程度まで混ぜながら炒める。

手順 6　オーブンの火を止め卵黄を加え、余熱で良く混ぜ合わせる。（ペースト状）
※　火を止めないで卵黄を加えソボロ状になると、蟹の風味が全くなるので必ず火を止めてから混ぜ合わせる事。

手順 7　空焼きしておいた甲羅に、手順 6 の材料をスプーンで分ける。甲羅に入り切らなければアルミホイルの容器等を利用しても良い。

手順 8　味噌の表面に軽く焦げ目が付く程度オーブンで焼いて完成。

ぬるめの日本酒を準備し、蟹味噌を舐めながら呑む一杯が格別です。是非秋の味覚伊藤家秘伝「川蟹味噌」をご賞味下さい。
くれぐれも呑み過ぎないように…