

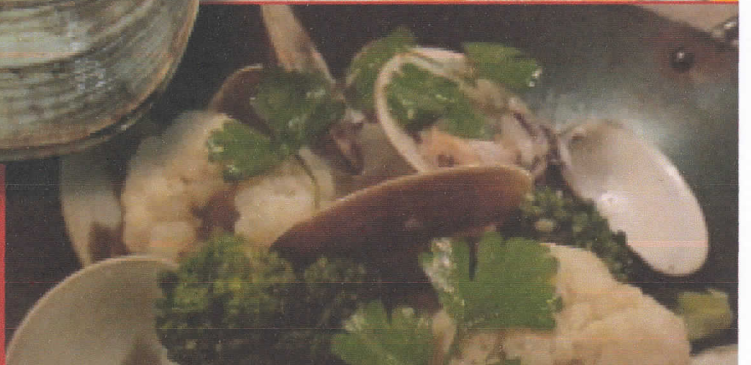
魅力の食材

ソフトシェルクラブ



人気急上昇

ホンビノス貝



— ソフトシェルクラブ協会 —

<https://www.facebook.com/softshellclub>

ソフトシェルクラブとは…

ソフトシェルクラブ（英：Soft shell crab）は脱皮直後の蟹、もしくは食材としての呼び名で、アメリカでは、蟹の水揚げ量の約半分を占める、たいへんポピュラーな蟹です。

その名の通り、脱皮直後の蟹は殻がたいへん柔らかく、その殻を剥かずに調理して、殻ごと食べることができます。

蟹などの甲殻類は、成長の段階で古い殻からいったんカルシウムを体内に吸収してから古い殻を脱ぎ捨て、新しい殻がまだ硬化する前に水を吸収した圧力で膨らみ、カルシウムを新しい殻に戻すことで再び硬化します。この硬化前の段階で調理するのがソフトシェルクラブです。

カルシウムを多く含んだソフトシェルクラブは、栄養も豊かで、食味にも優れた食材です。



・蟹を丸ごと食べるので、たいへん美味しい食材

・アメリカでは、たいへん馴染みのある食材です

・日本ではまだ珍しく、他の店と差別化できる食材

・様々な料理に利用できる食材

・カルシウムやキチンキトサンなど、栄養豊かな食材

・徹底管理された生産環境で、安心、安全な食材

様々な料理に使えます

SSC：ソフトシェルクラブの略



寿司：SSCのフュージョン
ロール



中華料理：SSCのフリット
チリソース煮



カレー：SSCの唐揚げ入り
レッドカレー



沖縄料理：SSCの島唐辛子
入り味噌焼き



イタリア料理：蟹とアサリ
のトマトソースパスタ



ベトナム料理：SSCのライ
スペーパー巻き



タイ料理：SSCのカレー卵
炒め



アメリカ料理：SSCのハン
バーガー



フランス料理：SSCと帆立を
マスタード白ワインソースで



イタリア料理：SSCのピア
ディーナ巻き



和食：SSCの串揚げ



スペイン料理：SSCを使っ
たパエリア

簡単調理（例）

ソフトシェルクラブは、工夫次第で様々な料理に使える食材ですが、基本的調理法である唐揚げについてご説明いたします。



1 注文を受けてから、ぬるま湯に入れる。



2 約2分～2分半で半解凍。沈んだらOK！



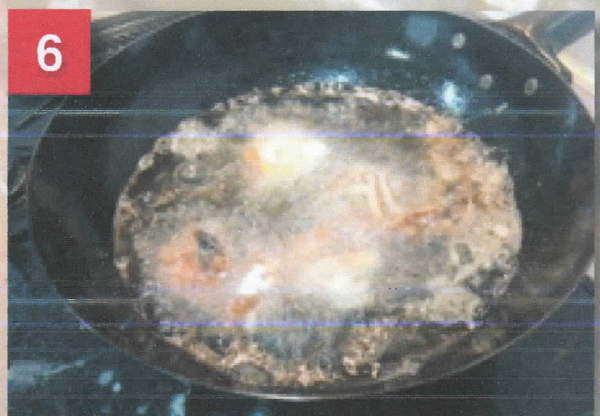
3 殻はふにゃふにゃ！



4 半解凍の状態です調理開始。



5 片栗粉、小麦粉、バター液などをつけて…。



6 揚げ時間は180度で2分半。

徹底管理された生産環境

ソフトシェルクラブは、自然豊かで、勤勉な国民性で知られているミャンマーで、近代的で衛生的な環境のもと、厳重に管理されながら生産されています。



東京ドーム23個分の広大な敷地。



人工海水を使用し、生簀は一回ごとに消毒殺菌されます。



餌は、通年を通して太刀魚のみを使用。美味しい餌が美味しい蟹を育てます。



一籠に一匹ずつ。ストレスの無い自然脱皮にこだわっています。(写真は脱皮直後)



東南アジアの養殖場でよく使われている塩素殺菌でなく、安全なオゾンで殺菌。



近代的で衛生的な工場で、厳重な管理のもと、商品化されています。

ホンビノス貝とは…

ホンビノス貝（本美之主貝）は、元々は、日本には生息していませんでしたが、アメリカ船舶のバラストタンク内の海水に混入していた稚貝が東京湾で繁殖した外来種として定着しました。味も良く、良いダシが取れることから、ここ1、2年の間に急速に市場に広まってきました。

アメリカでは、クラムチャウダー用の二枚貝としてポピュラーな貝で、ワイン蒸しで食されたり、一部では生食もされています。和洋中華エスニックと、どのようなジャンルにも使える万能の二枚貝です。

朝、漁で採れたものをお送りしているので、鮮度は抜群。しかも生命力が強いので、水につけておかなくても一週間以上生きています。他の二枚貝と違い砂を嘔んでいないので、殻の汚れを落とせば、そのまま調理できます。



・ハマグリよりもダシが出て、ハマグリの半分以下の値段

・アメリカで、クラムチャウダーといえば、ホンビノス貝

・サイズが豊富で、様々な料理に使える

・生命力が強く、鮮度が落ちにくい（冷凍も可能）

・砂出しの必要がないので、すぐに調理できる

・船橋漁港から、朝獲れた貝を直送します

様々な料理に使えます



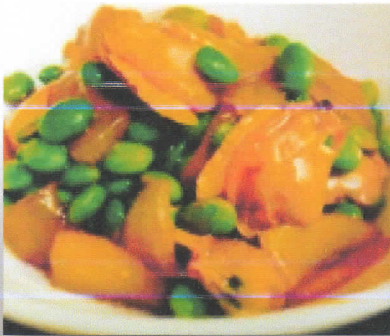
洋風酒蒸し



白ワインスープ



七輪焼き



ホンビノス貝と枝豆の炒め物



小松菜とホンビノス貝のピッツァ



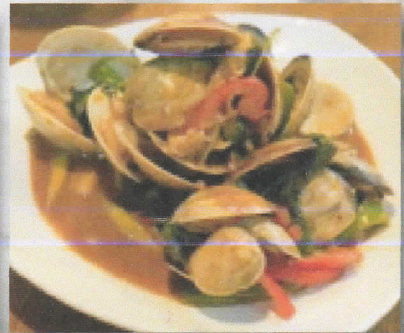
ホンビノス貝などのカルパッチョ



ホンビノス貝の串焼き



ホンビノス貝の浜焼き



タイ風炒め物パッペツホイラーイ



ホンビノス貝を使ったボンゴレビアンコ



ホンビノス貝、ブロッコリーなどのバター蒸し



濃厚貝出汁ホンビノスのラーメン

どこよりも高品質で低価格

《ソフトシェルクラブ》

21,600円 / 8kg (2,700円 / 1kg当り)

(税別、送料・代引き手数料別)

2,700円 / 1kg (9~10匹、1匹90~120g)

(税別、送料・代引き手数料別)

《ホンビノス貝》

8,400円 / 12kg (700円 / 1kg当り)

(税別、送料・代引き手数料別)

850円 / 1kg (数はサイズによって異なります)

(税別、送料・代引き手数料別)

- ・ホンビノス貝は様々な大きさがありますので、大きさのご希望がありましたら、注文書の通信欄にお書きください。
- ・冷凍したホンビノス貝もご用意しておりますので、ご希望の場合は、注文書の通信欄にお書きください。

[サンプル出荷について]

商品は有料となりますが、初回のみ送料972円(税込)を協会が負担いたします。(地方によっては差額を戴きます)

FAX 発注書

年 月 日

- 店名:
- ご担当者様:
- ご住所: 〒

●電話番号

●FAX番号

ご注文【通常梱包/贈答品】

※贈答品宛名配送先等は通信欄へ

	内 容	単価	個数	ご購入価格
ホンビノス貝	1kg単位	850円		円
ホンビノス貝	12kg (700円/1kg)	8,400円		円
消費税		8%		円
送 料	関東近県972円、他地域はお問い合わせくださいませ。			
ソフトシェルクラ ブ90~120g	1kg	2,700円		円
ソフトシェルクラ ブ90~120g	8kg	21,600円		円
消費税		8%		円
送 料	関東近県972円、他地域はお問い合わせ頂きたく存じます。			
	1回のご発注が8kg単位 972円引			円
代引手数料				円
			合 計	円

(代引手数料 1万円未満324円 1万円以上432円 3万円以上648円)

- 到着指定日: 月 日()
- 受け取り希望時間帯:
午前中・12時~14時・14時~16時・16時~18時
18時~20時・20時~21時・時間指定無し

●確認の連絡(メール/電話/FAX)(いる/いない)

メールの方はメールアドレスをご記入くださいませ。

@

●備考欄

ご注文の際は、こちらにFAXを送信頂けますよう、よろしくお願い申し上げます。

ワイワイタイランド ご注文FAX番号:03-5358-7896