

旨み
たっぷり

YSK

～カニ～



ズワイガニの風味と旨みが広がる本格派ペースト。

かに雑炊(2人前)



原材料名	配合量
カニ身	80 g
大根	50 g
エノキ	25 g
白ネギ	50 g
ミツバ	15 g
ご飯	180 g

原材料名	配合量
〈合わせだし〉	
カツオだし	600 cc
酒	36 g
みりん	12 g
塩	2.5 g
薄口醤油	12 g
旨みたっぷりYSKカニ	25 g

【調理工程】

1. カニの身は粗くほぐしておく。大根は皮をむいて1cm角に、エノキは石づきを切り落とし1cmに切る。白ネギは粗いみじん切りに、ご飯はザルに入れお湯で洗ってぬめりを取り、水気を切る。
2. 鍋に〈合わせだし〉、カニ身、大根、エノキを入れて火にかけ、煮立ったら2分煮て大根が透き通ってきたらご飯を加え、ひと煮立ちさせる。
3. 刻んだミツバを加えて混ぜ合わせ、割りほぐした卵を加えて軽く混ぜ、鍋の蓋をして1分置く。
4. 器にとり分け、おろしショウガや刻みネギなど好みの薬味をのせる。

2人前 大さじ1 1/2杯
(1人前 小さじ2杯)

かに玉(4人前)



原材料名	配合量
卵	400 g
カニ身	100 g
酒	18 g
白ネギ	200 g
旨みたっぷりYSKカニ	25 g
油	70 g

原材料名	配合量
〈甘酢あん〉	
チキンスープ	200 cc
砂糖	9 g
酢	36 g
醤油	12 g
片栗粉	9 g
ショウガ汁	10 g

【調理工程】

1. カニ身は粗くほぐし、酒を絡めておく。
2. 白ネギは粗いみじん切りにする。
3. ボウルに卵を割りほぐし、カニ身・白ネギ・“旨みたっぷりYSKカニ”を加え混ぜ合わせる。
4. なべに甘酢あんの材料を入れて弱火にかけ、とろみをつける。
5. フライパンに油を熱し、卵液を流し入れ大きく手早くかき混ぜる。半熟状になれば卵の周囲を少し内側に折り曲げ、形を整える。
6. ひっくり返し、軽く焼き色をつけたら器にのせて4の甘酢あんをかける。

4人前 大さじ1 1/2杯
(1人前 小さじ1杯)

かにシュウマイ(4人前)



原材料名	配合量
豚挽き肉	300 g
カニほぐし身	120 g
塩	5 g
しょうが汁	20 g
酒	20 g
玉ねぎ	160 g
生椎茸	50 g

原材料名	配合量
レンコン	100 g
卵	50 g
コショウ	少々
醤油	20 g
片栗粉	27 g
シュウマイの皮	40 枚
旨みたっぶりYSKカニ	30 g

【調理工程】

1. 玉ねぎ・椎茸はみじん切りに、レンコンは粗くすりおろしておく。
2. ボウルに豚挽き肉・塩・しょうが汁・カニほぐし身を加え、粘りが出るまで練る。
3. さらに玉ねぎ・椎茸・レンコン・卵・醤油・片栗粉・コショウ・“旨みたっぶりYSKカニ”を加えてさらによく練る。
4. 1時間ほど冷蔵庫で寝かせた3を一口大に丸め、細く切ったシュウマイの皮をまぶす。
5. 蒸籠に白菜などの葉もの野菜を敷きその上に、シュウマイを乗せて15～20分蒸す。

4人前 大さじ2杯
(1人前 小さじ1杯強)

かに飯(2合分)



原材料名	配合量
カニむき身	100 g
酒	24 g
みりん	12 g
薄口醤油	12 g
塩	0.3 g

原材料名	配合量
しょうが	6 g
旨みたっぶりYSK カニ	14 g
米	300 g
昆布だし	(350) cc

【調理工程】

1. 米は洗ってザルにあけておく。
2. 炊飯器に米と調味液を加え、最後にカニのむき身に乗せる。
3. 30分後、炊飯器のスイッチを入れる。
4. 炊きあがったら、全体を混ぜて少し蒸らす。

2合分 大さじ1杯
(1合分 小さじ1杯)

商品に関するお問い合わせは下記営業所まで。

○東京営業所	〒140-0014	東京都品川区大井1丁目6番3号 (アゴラ大井町ビル4F)	TEL:(03)5718-7001
○静岡営業所	〒425-8570	静岡県焼津市小川新町5丁目8番13号	TEL:(054)621-0120
○大阪営業所	〒532-0011	大阪市淀川区西中島5丁目13番9号 (新大阪MTビル1号館4F)	TEL:(06)6301-1281
○名古屋営業所	〒464-0850	名古屋市千種区今池4丁目1番29号 (ニッセイ今池ビル4F)	TEL:(052)741-6301
○九州営業所	〒812-0013	福岡市博多区駅東2丁目18番30号 (八重洲博多ビル5F)	TEL:(092)434-5335