

秋だけ味わえる至福の味

壺煮と上海蟹フェア

10月14日(土)～11月30日(木)

**コラーゲンたっぷり! 乾貨と一緒に煮込んだ「上海蟹味噌入り壺煮」、
上海蟹づくしのコースなど、多彩なメニューをご用意**

株式会社東天紅

株式会社東天紅(東京都台東区、代表取締役社長 小泉和久)は、2006年10月14日(土)から11月30日(木)の期間、東天紅の名物料理“壺煮”と中国料理の秋の風物詩“上海蟹”と一緒に味わっていた「壺煮と上海蟹フェア」を23店舗で実施いたします。

上海蟹は中国料理の秋の代名詞とも言える食材です。サケなどと同じく川の淡水域と海水域の間を移動する“通し回遊”を行う珍しい蟹で、さまざまな形にからだを変化させた蟹が成長を遂げて湖に還ってきたところを食するのが一般的です。夏に活発に動いた蟹が、秋になると北から吹くシベリア風の寒さによって急に動かなくなり、蟹味噌や肉が一気に蓄積されるため、秋の上海蟹が最もおいしい、とわれています。とりわけ上海近郊の陽澄湖(ようとうこ)の上海蟹がもっとも味が良いと言われ、濃厚な味をお楽しみいただけます。

東天紅の上海蟹は、全て陽澄湖で買い付けたもの。さらに、生きたまま日本へ空輸しているため、新鮮な状態でお召し上がりいただけます。

この度の「壺煮と上海蟹フェア」では、東天紅名物、コラーゲンたっぷりの「乾貨(カンカ)」のうまみがギュッと詰まった、お肌にうれしい“壺煮”に濃厚な蟹味噌を加えた「上海蟹味噌入り壺煮」や、上海蟹の姿蒸しや、蟹味噌入り壺煮といった、上海蟹にちなんだ多彩なお料理が味わえるコース「陽澄宴」など、アラカルトメニュー4種、コースメニュー2種をご用意いたしました。

この機会に秋だけ楽しめる至福の味を、ご堪能ください!

尚、全国の東天紅で共通の上海蟹メニューをお召し上がりいただけます。

本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015

上海蟹味噌入り壺煮

¥2,100 円 (*価格は上野店のものです)

「乾貨(カンカ)」といわれる、ふかひれ、なまこ、豚のアキレス腱、魚の浮き袋など中国高級食材のうまみがギュッと詰まった、コラーゲンたっぷりのお肌にうれしい“壺煮”。その壺煮に濃厚な蟹味噌を加え、深くまるやかな味わいに仕上げました。おいしく食べてキレイになれる、おすすめの一品です。



陽澄宴

¥10,500 円 (*価格は上野店のものです)

濃厚な蟹味噌をふんだんに使った壺煮料理をはじめ、素材の味を活かし、上海蟹にちなんだ多彩なお料理が味わえる、上海蟹づくしのコース料理です。

上海蟹味噌入り冷製茶碗蒸し&押し豆腐と豚耳の辛し和え /
蒸し鶏の冷菜 香菜ソース / 上海蟹味噌入り壺煮 /
車海老の塩味炒め&海老蒸し餃子の上海蟹味噌ソース /
上海蟹と海鮮の甲羅揚げ / 陽澄湖産上海蟹の姿蒸し /
魚唇(ゆいちゅん)と白菜の上海蟹味噌煮込み / 上海蟹風味五目やきそば /
海燕の巣飾り杏仁豆腐フルーツ添え



(ご参考)

上海蟹のおいしい食べ方

上海蟹を代表する料理、姿蒸しを
おいしく食べる方法をご紹介します。

まず、専用のはさみを使ってすべての足を根元から切り落とし、胴体の
みの状態にする。蒸したての上海蟹は熱いので、やけどにご注意。



この状態で甲羅をはがすと、裏側に黄色いみそが詰まっている。
そのまま食べるもよし、そこに紹興酒を注いで飲むのもよし。
紹興酒を注ぐと、その甘辛い独特の味が蟹みそに中和され、なんと
味わい深い味に。
灰色になったエラの部分は食べられないため、根元からはさみで切り
落とす。



エラを落とした後は、2通りの食べ方ができる。
一つは、ざっくりと真ん中で切り落とす方法。

この食べ方の醍醐味は、中に詰まった蟹みそと肉を大胆に
しゃぶること。細かいことは気にせず、まさに味を楽しむという食べ方。



(上海蟹ひとくちメモ)

手を洗うためのフィンガーボールには
臭い消しのために烏龍茶を使うのが
中国流。



もう一つの食べ方は、胴体の外側にはさみを入れ、ぐるりとスライドさせな
がら二つに切る方法である。

この食べ方の醍醐味は、胴体に詰まった蟹みそと肉を余すところなく食
べ尽くすこと。特製の黒酢を付けて食べることをオススメしたい。甘さのあ
る黒酢の酸味が上海蟹の味を引き締めてくれ、コクとさっぱり感とが共
存する何とも形容しがたいまさを堪能できる。

(上海蟹ひとくちメモ)

東天紅では食後には生姜湯を提供。上海蟹
は人の体温を下げる「陰性」の食べ物なので、
「陽性」の生姜湯でおなかを中和させます。
中国酒の代表、紹興酒も「陽性」で、上海蟹
との相性のよい飲み物です。

上海蟹といえばやはり味噌!

でも、足もおいしくいただきたい。

足は、切り取った両端の狭い方から広い方へと、
指で肉を押し出すようにすると、肉が嘘のように
簡単にとれる。

