

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://softshellcrab-kyokai.com/>

# 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噛んでいないので、殻の汚れを落とせば、そのまま調理できます。



- ・濃厚なダシが出て、価格はとても安価！

- ・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、新鮮な貝を直送します

# 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》

**32,400 円** / 12kg (2,700 円/kg)

( 税別、送料・代引き手数料別 )

**2,700 円** / 1kg (1匹 90~120g)

( 税別、送料・代引き手数料別 )

## 《ホンビノス貝》

**9,800 円** / 14kg (700円/kg)

( 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、  
大きさのご希望の 欄に記載してください。

ソフトシェルクラブ協会

## FAX注文書

ご注文の際には、本注文書に必要事項をご記入の上、下記 FAX 番号まで  
お送りくださいますようお願い申し上げます。

店舗名	
ご担当者名	
ご住所（送付先が異なる場合は、通信欄にご記入下さい）	〒
電話番号	FAX 番号
メール	@

## ご注文内容

項目	内容	単価	数量	ご購入価格
ソフトシェルクラブ(冷凍)	1kg 単位	2,700 円	kg	円
ホンビノス貝(冷蔵)	1kg 単位	850 円	kg	円
ホンビノス貝(冷蔵)	14kg 単位(700 円/kg)	9,800 円	kg	円
小計				円
消費税	8%			円
送料	発送先によって異なりますので、確認連絡致します			円
代引き手数料	下記代引き手数料をご参照ください			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、10万円以上 1080 円

※ホンビノス貝は様々な大きさがありますので、大きさのご希望がございましたら、下記通信欄にお書きください。

※ソフトシェルクラブとホンビノス貝両方の場合は、  
冷蔵のホンビノス貝は同梱できませんので、それぞれ送料がかかります

到着指定日	月 日( 曜日)
受取り希望時間帯	午前中/14時~16時/16時~18時/18時~20時/19時~21時/時間指定無
確認の連絡	いない/いる → メール/電話/FAX
梱包方法	通常梱包/贈答用梱包 → 贈答用梱包の場合、送付先を通信欄へお書きください
通信欄	

ご注文の際には、本注文書の記入事項を再度ご確認の上、  
下記 FAX 番号までお送りくださいますようお願い申し上げます。

( <https://softshellcrab-kyokai.com/> )

ソフトシェルクラブ協会

FAX.TEL. 03-3653-7080