



₩

Soy Sauce Marinated Crab 酱蟹 칸쟌케잔(카니의酱油渍け)

꽃게, 청양고추, 생강, 마늘, 파, 국간장, 간장, 설탕, 물엿, 소금
Blue Crab, Hot Pepper, Ginger, Garlic, Welsh Onion, Korean Soy Sauce, Sugar, Starch Syrup, Salt
花蟹、青阳辣椒、生姜、大蒜、葱、韩式酱油、酱油、白砂糖、糖稀、盐
ワタリガニ、青陽唐辛子、ショウガ、ニンニク、ねぎ、うす口醤油、醤油、砂糖、水飴、塩

항아리에 손질한 게를 담고 생강, 간장 등을 넣은
양념간장을 부은 다음 8일 정도 숙성시켜 만든 메뉴

Traditional dish made by marinating raw crabs in soy sauce for 8 days

在坛子里放入清理好的花蟹，放入生姜、酱油等
再放入调味酱油后花8日时间发酵做成的料理

壺に手入れしたカニを入れてショウガ、醤油などを混ぜた調味醤油を注ぎ、8日程
度熟成させて作ったメニュー

* 상기 이미지는 실물과 다를 수 있습니다

Images of the foods above can be
different from the actual food

此上照片会与实物有所差别

写真はイメージです

