



きらきら通信

ホンダ山陰中央(株)
2024.11発行
Vol.69

カニ旬の食材 in 鳥取

今年の松葉ガニ解禁日は11月6日の予定です。そこでおいしい松葉ガニの見分け方をご紹介します!!

Point 1. 大きさよりも重さ!

- ・重さが甲羅の身の詰まり具合の目安となる
- ・重い×スのカニは珍味の「内子」がぎゅっしり
- ・胴体部が重い「カニミソ」がいっぱい詰まっている証拠!

Point 2. 甲羅の黒い粒が多いもの!

この黒い粒はカニビルという生物の卵です。付着数が多いほど、脱皮後の期間が長く、身入りがいいのだとか★
※カニビルの卵は人体に害はなく、食べても影響はありません。



ひとことメモ
松葉ガニは山陰地区で使われるズワイガニの雄の呼称です

Point 3. お腹の色が褐色のもの!

脱皮をしたばかりのカニはお腹が白いのて褐色のものを選ぶ

松葉ガニが食べられるのは3月20日までですが、その中でも特に11月から2月は身が詰まり最もおいしいといわれています。また親ガニの水揚げがあるのは松葉ガニが解禁になる11月上旬から12月末までのわずかな期間です。みなさんもぜひ旬のカニをお楽しみください! (記事: 軽店)



ボジョレーヌーボーとは

- ・フランス語で、ボジョレー(ボジョレー地区)、ヌーボー(新しい)
- ・フランス・ブルゴーニュ地方ボジョレー地区で造られた、その年の初出レワインのこと
- ・フルーティーな味わいで、赤ワインとロゼワインのみ販売

WHY白ワイン無い None



ボジョレーヌーボーは、ガメイ種(赤ワイン用の黒ブドウ品種)のその年の出来を正確に測るために造られる試飲用のワインです。そのため、赤・ロゼワインは造れても、白ワインは造ることができません。また、通常ワインは9月~10月頃収穫し、ぶどうを潰して発酵させ、しばらく寝かしてから出荷されます。一方、ボジョレーヌーボーは、わずか数週間の熟成期間で出荷してよいと決められており、その最初の出荷日が「解禁日」と呼ばれる毎年11月の第3木曜日午前0時なのです。

日本は時差の関係でフランスより8時間早く解禁日を迎えます。1980年頃、日本でワインが注目され、ボジョレーヌーボー解禁日の0時にパーティーを開き、みんなで飲むのが流行ったそうです。

しかし、現地では300円~400円で売られているようなヌーボーも、解禁日に間に合わせるために、空輸されたものは、2000円前後で売られることもあるようです。

品質と価格が違うため、「ボジョレーヌーボーは美味しくない」と言われることも。美味しいボジョレーが飲みたい時は、ヌーボーでないボジョレーを買ってみるのもお勧めです。(記事: オレンジ)

人のために進化して2つのCIVIC登場



ガソリン車にRSが追加!!

LX/EX(CVT)に加え、RS(6速MT)が新たに追加されました。操るよろこびを継承しつつ、よりスポーティに進化。減速操作にあわせてエンジン回転数を自動で制御し、スムーズなマニュアル操作をサポートする「レブマッチシステム」を搭載。

新しい走る楽しさを生み出す SPORTS e:HEV

従来1グレードだったe:HEVモデルをLX・EXの2グレードに変更。スポーティな走りと優れた燃費を両立させる2.0L直噴エンジンとハイブリッドユニットを組み合わせたスポーツe:HEVを搭載。



e:HEV EXでは光と風を感じる爽快「電動パワミックサルーフ(4ドアアップ機構付70+電動スロッドガラス)」を標準装備。電動式4ドアアップ機構による優れた換気性能が、キャビン内の快適性を向上します



UVカット機能付
70+パワミックガラス



「ボディカラー」プレミアムクリスタルレッド・X7177が、ハイブリッド・ターボ・ハイブリッド・ターボが追加!!



プレミアムクリスタルレッド・X7177
プラチナホワイト・パール
ゼニクブルー・パール
クリスタルブラック・パール (記事: 白香店)



さらに
カッコよくなってる

詳しくはスタッフまで
お問い合わせください!