

よしみち手帖  
~Yorimichi note~

2025年12月号

特集スポット：長寿庵



Hotel Asia Center of Japan

ホテルアジア会館

Event Information



【 SAKE TASTING 】

DATE : Dec 9th (Tue)

TIME : 17:00 ~ 18:00

PLACE : 1F RESTAURANT



【 JAPANESE CALLIGRAPHY 】

DATE : Dec 19th (Fri)

TIME : 8:30 ~ 9:30

PLACE : 1F MEETING ROOM



【 JAPANESE TEA CEREMONY 】

DATE : Dec 29th (Mon)

TIME : 9:20 ~ 9:50 · 10:15 ~ 10:45

PLACE : 1F LOBBY

蟹 (Kani) 【Crab】

日本では、蟹 (カニ) は冬の訪れを告げる旬の味覚であり、多くの方に愛されるごちそうです。

茹でガニは自然な甘みを味わう食べ方で、殻を割り、酢や出汁を合わせた「カニ酢」につけていただきます。焼きガニは香ばしく、甲羅の中の「カニ味噌」は濃厚な旨味を楽しめます。

温かい日本酒と合わせれば、心まで温まる冬の贅沢。

カニを食べることは、味覚だけでなく、季節とともに過ごす時間を大切にする日本の文化です。

*In Japan, crab is a seasonal delicacy that heralds the arrival of winter and is a beloved treat enjoyed by many.*

*Boiled snow crab (Zuwaigani) is enjoyed for its natural sweetness – break the shell gently and dip the meat into light vinegar sauce.*

*Grilled crab brings out a smoky aroma, while "Kanimiso" (the creamy paste inside the shell) offers rich umami flavor.*

*Pairing crab with warm sake makes the experience complete, warming both body and heart.*

*Eating crab in Japan is not only about taste, but about appreciating the season and the moment.*



をいただく

Seasonal Delight