

せっかくお取り寄せをした、商品です。
 以下の注意事項をよ〜く読んで、
 是非、最高の状態でお召し上がり下さいね!

『わけあい天然ほたて(不揃い)』編



本商品は、冷凍便にてお届けしております。
 お手元に届きましたら、すぐにお召し上がりになる場合は、解凍方法のポイントを参考にして解凍してください。

※すぐにお召し上がりにならない場合は、そのまま冷凍庫で保管してください。

◆解凍方法・解凍時間◆

◎冷蔵庫での自然解凍の場合◎

解凍時間の目安は、冷蔵庫内で、約4～5時間
 ⇒地域の気温差により解凍時間が異なる場合もございますので、時折解凍の状態をご確認くださいね。

◎ちょっと上級編◎

必要な分だけを冷蔵庫で解凍してももちろん良いのですが、ひと手間かけて、さらに美味しく解凍できる方法をご紹介します。

- ① ボウル等に塩水(180ccに対して小さじ1杯程度)を作ります。
- ② ①に氷を入れ、必要な量だけホタテを入れます。
 ※約2時間位が解凍の目安です。
- ③ ホタテを取り出し、キッチンペーパーなどで、よく水分をふき取ります。

解凍後は、再冷凍をしないようご注意ください。
 品質劣化の原因となりますので、『お召し上がりになる分だけ』を解凍するようお願いいたします。

「ホタテは砂底に生息しているため、貝柱加工する際は洗浄時に極力砂をおとしておりますが、まれに砂が貝柱の割れ目に入り、落とさきれていない場合がございます。食べても害はございませんが気になる場合は、ざっと冷水でもみ洗いをしてください。(水に浸しすぎると、旨み成分が抜け出てしまいますのでご注意ください。)

◎電子レンジで解凍しないでください!

電子レンジで解凍しますと水分が蒸発し、旨みが逃げてしまうため本来の美味しさをお楽しみいただけない場合がございます。
 解凍には、少々時間はかかっても、冷蔵庫内での自然解凍をオススメします。

◎乾燥させないでください!

解凍後、長時間そのまま放置しておきますと、水分が蒸発してしまい、美味しさが半減してしまいます。
 もし、解凍後すぐお召し上がりにならない場合は、一旦冷蔵庫に保管されることをお勧めします!

◆オススメの食べ方◆

●まずは、お刺身から・・・

今回お届けの天然ホタテは、そのトロ〜としたまるやかな甘味が自慢です。届いたら、お召し上がりになる分だけを冷蔵庫で自然解凍し、まずはお刺身で素材の味をお楽しみいただくことをお勧めします。

●次は、バター焼きを・・・

フライパンに少量のサラダ油を入れ、解凍したホタテを入れます。お好みで塩・胡椒を軽く振ってください。少し火が通ったら、バターを加え、さっと焦げ目がつく程度焼きます。右の写真のように予め包丁で格子状の切れ目を入れておくと火が通りやすくなります。
 ※臭みが気になる方は、予め少量の料理酒でホタテを揉んでおくかバターと一緒に白ワインを少量加えて火を通すと和らぎます。



◎解凍後は、冷蔵保存で2～3日間で賞味期限です。

家庭用冷凍庫の場合、長期保存すると鮮度が落ちやすいため、お手元に届いてから、なるべく2ヶ月以内にお召し上がり下さい。

※業務用のため簡易袋になっております。配送の際に袋が破れる場合がございますので、2重に包んでお送り致しております。