



せつが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!

『わけあり特上タラコ』編

本商品は、冷凍便でお届けしております。すぐにお召し上がりにならない場合は、そのまま冷凍庫にて保管して下さいようお願いいたします。

◆解凍方法・解凍時間◆

◎冷蔵庫での自然解凍がオススメです！

解凍時間の目安は、**冷蔵庫内で、約6時間** **常温で、約4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。

※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。

⇒常温で解凍をされる場合ストーブ等の暖房機器の近くでは解凍しないようにお願いします。
鮮度が落ちる恐れがあります。

◎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、旨みが逃げてしまい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、自然解凍を強くお勧めします！

◎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！

◎解凍後は、冷蔵保存で約2日間が賞味期限です。

家庭用冷凍庫の場合、長期保存すると鮮度が落ちやすくなっております。

賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がり下さい。

※まれに、タラコの端が緑色をしているものがございます。

これは、タラコの原料の「スケトウダラ」には内臓が損傷して、胆汁という内臓の色が、少しだけタラコの端の部分に付いてしまうためです。この部分をカットしたものが切れ子と呼ばれるものですが、万一、お客様の手元に届いたもので、緑の箇所が残っていることがございましたら、下記アドレスまでご連絡下さい。

早急にご対応させて頂きます。



【お問い合わせ先】

北海道わけあり市場 URL : <http://www.wakeichi.com/>

メールアドレス : otoiawase@wakeichi.com/