

『北海道産イカソーめん(不揃い)』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◆

○自然解凍をオススメします！

解凍時間は、冷蔵庫で4～5時間が目安です。

パックを開封せずにそのままの状態でご解凍してください。

※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、解凍状態をご確認ください。

※解凍後は、再冷凍をしないようご注意ください。またストーブ等の暖房機器の近くでは解凍しないようお願いいたします。品質劣化の原因となります。

※裏側に青い斑点またはすじ状のものや赤っぽい部分がまれにみえるものがありますが、これはするめいか（真イカ）特有の毛細血管が浮き出たもので、赤っぽい部分はイカの皮の色素で解凍後には消えます。品質上全く問題はありません。

◆イカソーめんの食べ方◆

本商品はすでにソーめん状にカットされているのでカンタン！！
解凍後、適量をお皿に盛り付け、お醤油、又は市販のめんつゆにつけてお召し上がり下さい。

《ポイント》・すりおろした生姜をお醤油に入れ、いかそうめんにつけて食べる♪
・千切りにした生姜を（お好みの量で）いかそうめんと一緒に食べる♪

◆賞味期限◆

※詳しくは商品に貼られているシールをご参照下さい。
※家庭用冷凍庫の場合、長期保管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。

◆おすすめのレシピ◆

★イカ納豆★ 2人前

《材料》イカソーめん：50g程度（お好みで量を調整してください）

納豆：1パック お好みで⇒キュウリ、オクラ、大葉など適量

《作り方》納豆を添付のたれで混ぜておきます。あとは具材を混ぜて出来上がり♪
お好みで卵黄やうずらの卵、刻み海苔などを加えても美味しいですよ！