



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!

『豚丼の具』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にお願いいたします。

◆解凍方法・解凍時間◆

◎自然解凍をオススメします!

解凍時間の目安は、**冷蔵庫内で、約5～6時間** **常温放置で、約2～3時間**
お召し上がりになる分だけ、ビニール袋に入れたままで解凍することをおすすめします。

※1人前：1パックが目安です。

⇒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、日陰などで解凍して下さい。

※豚ロースは非常に薄くスライスをしておりますので急な温度変化により、
品質に影響が出る場合がございます。

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。

◎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!

☆☆解凍したら、フライパンで焼いてご飯にのせて食べるだけ!!☆☆

※中心部まで加熱してお召し上がり下さい。



【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