

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

『にしんおから番屋漬け』編

本商品は、冷凍便にて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、そのまま冷凍庫で保管してください。

◆お召し上がり前に◆

○冷蔵庫で解凍ください！

冷蔵庫内で丸1日かけてゆっくり解凍ください。
また2日～3日程冷蔵庫で寝かすと、さらに
しっかりとした味わいになります。

味の目安：1日目（さっぱりとした味わい）
 2日目（味が程よくしみ込んだ状態）
 3日目（しっかりとしみ込んだ濃厚な味わい）



◆おから漬けにしんのお召し上がり方◆

●本商品は、にしんをおからに漬け込んでいます。
 お召し上がり前に、にしんに付いたおからを水で洗い流してください。

【手順1】

おからの付いたニシンを流水で丁寧に洗い流します。
 外側はもちろん、お腹の中にもおからが詰ま
 っていますので、全体を洗い流してください。

【手順2】

丸ごと、もしくはお好みの大きさに切ってから、
 とろ火でじっくりと焼いてお召し上がりください。



ニシンは小骨が多いため、
 お召し上がり際には、
 小骨にご注意ください。