



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！

『【業務用】 広島産冷凍カキ（殻なし）』 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◆

◎流水解凍の場合

凍ったままのカキを使う分だけ袋から出してザルに取り、流水で表面の氷の膜を溶かし半解凍します。解凍時間の目安は、**約1分位**です。

カキを長い時間水につけておきますと、旨み成分が抜けてしまいます。

鍋物などにいれる場合は、半解凍での調理がオススメです。

◎自然解凍の場合

凍ったままのカキを使う分だけ袋から出し、お皿やボウルなどの器に入れて、

冷蔵庫でゆっくり解凍します。**約8時間位**です。

本商品は、ひとつひとつ冷凍施しているため、カキの表面に薄い氷の膜が作られています。

解凍時のカキから出る水は、この氷の膜が溶けた水分です。

加熱の際は、この水分を切ってから調理することをオススメします。

※冷蔵庫内の温度や地域の気温差により、解凍時間が異なる場合がございますので、時折解凍の状態をご確認ください。（水分が多い場合は、水切りをお願いします。）

※解凍後すぐにお召し上がりにならない場合は冷蔵庫に保管してください。

生ものですので解凍後はなるべくお早めにお召し上がりください。

◆オススメの食べ方◆

- 【注意】・加熱調理用のカキですので、必ず熱を加えてからお召し上がりください。
・まれにカキ殻が付いている事がございますので取り除いてお召し上がりください。

《バター焼き》

- ①解凍したカキは、ペーパータオルでしっかり水気をとります。
- ②熱したフライパンにバターを溶かし、水気をきったカキをじっくり焼きます。
- ③お好みで軽く塩コショウをかけて出来上がりです！

★★他にも、カキフライやグラタン、土手鍋やシチューにお好みの料理でお楽しみください。



【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 : support@wakeichi.com