

せつ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!

『わけあいボイル甘えび』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、そのまま冷凍庫にて保管して下さいをお願いします。

◆解凍方法・解凍時間◆

●自然解凍をお勧めします!

解凍時間の目安は、冷蔵庫内で、約4～5時間（常温で、約2～3時間）

※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。時折、解凍の状態をご確認下さい。

※解凍後は、品質劣化の原因となりますので、再冷凍をしないようご注意ください。

※常温で解凍をされる場合は、日陰などで解凍して下さい。（夏場は溶け易いのでご注意くださいませ。）

※電子レンジで解凍しないで下さい。

電子レンジで解凍すると水分が蒸発し、旨みが逃げ、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!

★オススメレシピ★ ～簡単ヘルシー!甘えびのコールスローサラダ～

【材料（4人前）】

ボイル甘えび（200g） キャベツ（1/2玉） きゅうり（1本） マヨネーズ（大さじ3）
塩・胡椒（少々） ブラックペッパー（お好み）

【作り方】

- ① 甘えびは解凍して、殻を剥き、水分をキッチンペーパーなどでよくふき取る。
- ② キャベツを洗い、千切りにする。きゅうりは斜めに切り、更に縦に細長くスライスする。
- ③ ポウルまたは大き目の皿に①と②にマヨネーズを入れて混ぜ、塩・胡椒で味付けする。
最後にお好みにブラックペッパーを振って出来上がり。

～もっと簡単!乾煎い甘えび～ お酒のおつまみに最高!!

【作り方】

甘えびをお好みの量、数分、乾煎り（鍋やフライパンに材料を入れて火にかけ、材料をころがしたり、混ぜ合わせたりしながら加熱。）するだけで、えびの香ばしさが増し、お酒のおつまみやおやつにぴったり!!

ボイル済みのお品物の為、軽く殻が焼ける程度で美味しくお召し上がりいただけます。

※乾煎りで殻ごと食べる際、えびのヒゲや殻によって、口内を痛める場合もございますので、特にお子様が食べられる際はご注意くださいませ。

◆賞味期限◆

冷凍庫で約2ヶ月間

※詳しくは商品に貼付のシールをご参照下さいませ。

※家庭用冷凍庫の場合、長期保管すると鮮度が落ちやすいので、賞味期限に関わらず、お早めにお召し上がり下さい。

*えびの頭部の変色は「えびみその漏れ」が原因です。鮮度の劣化ではございません。