



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!

『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ようお願いいたします。

◆まず解凍しましょう

冷蔵庫での自然解凍がオススメです！

解凍時間の目安は、冷蔵庫内で、約半日です。

- ✓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、時おり解凍の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。品質劣化の原因となりますので、『お召し上がりになる分だけ』解凍するようお願いいたします。
- ✓常温での解凍の場合（約2〜3時間が目安）、ストーブの近くでは解凍しないようお願いいたします。鮮度が落ちる恐れがあります。

●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、せつかくの旨みが逃げてしまいます。「甘えび」本来の美味しさをお楽しみ頂く事ができません。

●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、しっとり感がなくなり、美味しさが半減してしまいます。

◆殻をむくタイミングは？

半解凍の状態（冷蔵庫での解凍6時間程度）が、最も殻を剥きやすいタイミングです。この時間を目安に、時折解凍状態を確認してください。

◆食べるタイミングは？

完全解凍直後が一番美味しいので、解凍ができましたら、できるだけ早めにお召し上がりください♪

◆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。

※家庭用冷蔵庫の場合、長期保存すると風味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。

※一度にお召し上がりにならない場合、密閉袋などに入れ、すぐに冷蔵庫で保管ください。



【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 : otoiawase@wakeichi.com/