



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、ぜひ最高の
状態でお召し上がり下さいね！

『おつまみスワイガニ』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。

⚠️ ご注意下さい！

1. 二度茹でしないで下さい！

水揚げ後すぐに釜茹で(ポイル)し、鮮度が落ちないうちに急速冷凍をかけて
旨みを閉じ込めております。

お手元に届いたら、そのまま解凍してお召し上がりいただける商品です。
二度茹でをされると旨味が流出し、味が抜けてしまいますのでおやめ下さい。

2. 乾燥させないで下さい！

解凍後に長時間放置すると、水分が蒸発し身がパサパサになってしまいます。
乾燥して、美味しさが半減してしまわないよう、解凍後はその日のうちに、お召し上がりく
ださい。

◆ 解凍方法・解凍時間 ◆

◎ 自然解凍をオススメします！

足先・爪・肩など大きさがバラバラなため、流水で氷を落していただいてから常温で、

小さめのサイズは、約1～2時間 大きめのサイズは、約2～3時間

が、解凍時間の目安です。

⇒ 室温により、解凍時間が異なる場合もございますので、時折状態を確認しながら解凍してください。

⇒ 解凍後は、再冷凍をしないようご注意下さい。品質劣化の原因となります。

⇒ 『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。

⇒ ストープ等の暖房機器の近くで解凍すると、鮮度が落ちる恐れがありますので、ご注意ください。

※ 解凍中の乾燥を防ぐためにカニはビニール袋に入れて解凍してください。

水分が漏れるのを防ぐために、袋に入れたカニを深めの器かバットなどに入れてください。