

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!

『わけあり辛子明太子』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存して下さいをお願いいたします。

◆解凍方法と解凍時間◆

冷蔵庫での自然解凍がおすすめです！！

◎解凍時間の目安は、冷蔵庫内で、約6時間です。常温で、約4時間です。
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ね。

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。

常温で解凍をされる場合ストーブ等の暖房機器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。

※小分けで解凍する場合は、完全冷凍状態だと魚卵同士がくっつき小分けにしづらいので、はがれるくらいまで時間をおいて、必要な分だけビニール袋などに入れて解凍してください。
冷凍状態で小分けにできる場合は、そのまま小分けにして頂いても問題ございません。

◎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、旨みが逃げ・・・と本来の美味しさをお楽しみいただけません場合がございます。

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！

◎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、美味しさが半減してしまいます。もし、解凍後すぐお召し上がりにならない場合は、一旦冷蔵庫に保管されることをお勧めします！

◆賞味期限◆

冷蔵庫で約2ヶ月間。 ※詳しくは商品に貼られているシールをご参照下さい。

※家庭用冷凍庫の場合、長期保管すると鮮度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。

◆オススメのレシピ◆

～レンコンの明太子和え～

材料（2人分）：レンコン・200g、明太子・お好みの量、オリーブオイル・おおさじ1、白ワイン・おおさじ1、塩コショウ・少々、酢・少々

作り方 ①レンコンの皮をむき、1cm強の乱切りにして酢水にさらす。

②鍋にレンコンと水を入れ、白く茹であがるように、酢を少々入れて火をかけ、沸騰後5-6分茹でる。

③明太子の薄皮をとり、ボールに入れ白ワイン、塩コショウ、よく混ぜておく

すべて混ぜあわせれば簡単出来上がり！！

その他にもパスタ・サラダなどに使っても美味しいで