

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

『蝦夷ばふんうに』編

★ここが美味しさのポイント！★

「生ウニ」は、塩水をしっかり切った方が甘みが増します。
塩水から出した後2〜3分ほど置いて水切りを行うと一層美味しくお召し上がり頂けます。

◎塩水パックの開け方



1. フタを軽く手で押さえながら、パックについている留め具を引き、取り外します。



2. 取っ手部分を指でもち上げ、ウニを塩水から引き上げます。残った塩水は捨ててください。



3. 引き上げたザルをフタやお皿に置き、2〜3分程度置いて水を切ってからお召し上がりください。

※時間を置きすぎるとウニが溶けてくるのでご注意ください。

※保存方法※

「生ウニ」は非常に繊細な生鮮食品です。以下のことにご注意ください。

冷凍保存は、絶対にしないでください！！

冷蔵保存のみでお願いします。冷凍しますと形が崩れてしまいます。

また、溶けてしまいますので、長時間の常温での放置も絶対にしないようお願いします。

★賞味期限★

商品が届いて、**1〜2日以内**にお召し上がりください。

※各ご家庭により気温・冷蔵庫の温度など環境が異なりますので、あくまで目安とお考え下さい。

※商品に賞味期限のシールが貼っておりますが、保存状態により差が生じる場合がございます。そして、より美味しく召し上がっていただくために、**なるべく早くお召し上がりください。**

以上のポイントを押さえていただいて…

ご飯の上に乗せて「生ウニ丼」や、
わさび醤油をつけてそのまま「生」でご堪能ください♪

