



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!

『高級ロブスター(オマール海老)』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お願いいたします。

◆解凍方法・解凍時間◆

◎自然解凍をオススメします！

解凍時間は、流水解凍30分程度
その後、冷蔵庫で2～3時間が目安です。

※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、時折、解凍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。また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。品質劣化の原因となります。

★おすすめレシピ！★ ～アメリカンソース～

【材料】 海老の頭と殻：オマール海老で1尾分、にんにく：1/2かけ、
白ワインもしくはブランデー：大さじ1～2、たまねぎ：1/4かけ、
トマト缶：1/4缶、生クリーム：大さじ1～2、塩こしょう：適量

【作り方】

1. 油を入れたフライパンにみじん切りのにんにくを加えて、弱火で加熱。
2. にんにくから香りがでてきたら海老の頭と殻を中火でいためる
3. 海老が全体的に色づいてきたら、ブランデーを加えてアルコールをとばす
4. みじんぎりもしくはすりおろしたたまねぎを加えて、軽く炒める
5. トマト缶と塩こしょうを加えてコトコト煮こむ（たまねぎに火が通るまで）
（お好みでローリエなどいれるとより一層美味しくなります）
6. 水気がなくなってきたら、ざるで強めに殻をぐっとおしながらこします
（海老のエキスをたっぷりしぼりだしてください）
※この時、殻などで手を切らないようご注意ください。
7. 生クリームをくわえてさらに塩こしょうで味をととのえる。
（生クリームが無いときは牛乳でも代用できます）

**お好みでセロリやにんじんのみじんぎりを加えると
野菜のコクと旨みが一層ましますよ！！**



【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