

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！

『うなぎの蒲焼』 編

この商品は、冷凍商品です。すぐにお召し上がりいただけない場合は、冷凍庫に保管してくださいませ。
なお、本品は加熱加工済みで焼き目もついていますので、再度調理器で焼き直す手間がありません。

◆解凍方法と解凍時間◆

<自然解凍がオススメです！>

解凍時間の目安は、冷蔵庫内で4～6時間前後、常温で2時間前後です。

- ・各ご家庭の冷蔵庫の温度や地域の気温により、解凍時間が異なる場合がございますので時折、解凍の状態をご確認ください。
- ・食べる分だけパックからお皿などに取り出し、うなぎが乾燥しないようラップ等をかけて解凍してください。複数枚を解凍する際は、重ねないように置いて解凍を進めます。
- ・解凍後の再凍結は、品質劣化の原因となりますので、ご注意ください。

◆うなぎ蒲焼の美味しい食べ方◆

<解凍して温めるだけでお召し上がり頂けます>

- ・特製ダレを付けてじっくり焼き上げたうなぎの蒲焼は、温めるだけで美味しくお召し上がりいただけます。

解凍した本品をお皿に分け、軽くラップをかけて電子レンジで温めていただくと、より一層柔らかなうなぎ蒲焼をお楽しみいただけます。

※加工調理品ですので、温めすぎにはご注意ください。

電子レンジにより加熱時間が異なりますが1尾あたり50秒前後が目安です。状態を見ながら加熱時間を調整してください。

※電子レンジに入りきらないときは半分に切って加熱してください。その際は過熱時間が変わりますので調整してください。

電子レンジに入りきらない時は
切って加熱してください。



★もう一手間でさらにおいしく！

解凍した本品を電子レンジで温める前に日本酒を少しかけると、身がよりやわらかくなり、一層美味しくお召し上がりいただけます。

※霧吹きなどを使うと、まんべんなく吹きかけることができますよ♪

◆賞味期限◆

賞味期限の詳細はパッケージに記載されていますが、家庭用冷凍庫は庫内温度が高いため長期保存に向いておらず、鮮度が落ちやすくなっています。
商品到着後は、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。