



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！

『高級ボタン海老』編

お届けしました商品は、海老のなかでも特にボリューム感やプリプリした食感が人気の「ボタン海老」です。

商品ページにも記載しておりますとおり、本商品は、『ボタン海老』です。「あまえび」と箱に記載されている場合がありますが、予めご了承下さいませ。海老は、少しの温度変化でも品質劣化をおこしてしまう性質があるので、最高に美味しい状態で味わって頂くために、お手元に届きましたら、なるべくお早めにお召し上がり下さい！

●まず解凍しましょう

その前に・・・まず冷凍状態のまま、お召し上がりになる分だけ洋ナイフなどで、一本ずつとり分けると良いでしょう。

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、約半日**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ので、『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。
- ✓ 常温での解凍の場合（約2～3時間が目安）、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。

解凍時間があまりとれない場合は・・・？

- ◎ 凍ったままのボタン海老をポリ袋に入れ、口を輪ゴムで縛ります。
→ボタン海老の入ったポリ袋をボールに入れ、“流水解凍”をして下さい。
解凍時間はおよそ40分～60分です。

●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、せっかくの旨みが逃げてしまいます。「ボタン海老」本来の美味しさをお楽しみ頂くことができません。

●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、しっとり感がなくなり、美味しさが半減してしまいます。

★殻をむくタイミングは？？

半解凍の状態が、最も殻を剥きやすいタイミングです。
この時間を目安に、時折解凍の状態をご確認下さいね。

！はずした頭部分は捨てないで！

ボタン海老の頭は美味しい出汁が、たつぷりの部分です。
お味噌汁やお吸い物に入れると、エビ味噌の旨みと濃厚な味わいをお楽しみいただけます。お頭揚げにしても、香ばしくて美味しいですよ。

食べるタイミングは？？

完全解凍直後が一番美味しいので、解凍ができましたら、できるだけすぐにお召し上がりください♪

●賞味期限

賞味期限は冷凍庫で1ヶ月程度、解凍後は冷蔵保存で1～2日間です。
※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。

【お問い合わせ先】



北海道わけあり市場

URL : <https://www.wakeichi.com/>

メールアドレス : support@wakeichi.com