

より美味しく召し上がっていただくためのワンポイントアドバイス
おいしい食べ方

ボイル 本ずわいがに編



1.氷の膜をとる (ほぐし身(フレーク)を除く)

ずわいがにの表面には乾燥を防いで鮮度を保つための薄い氷の膜がかかっています。この氷の膜(グレーズ)を流水でさっと洗い流します。あまり長く洗うとおいしさが逃げてしまうので注意してください。※ほぐし身(フレーク)は袋のまま冷蔵庫で解凍してください。

2.ちょっと我慢の冷蔵庫解凍

冷蔵庫に入れて低温でゆっくりと自然解凍します。(約1時間)(室温で急速に解凍するとドロップ(旨味汁)が出て味や風味が損なわれてしまうため、解凍には時間をかけることをおすすめします。)

3.食べる

ちょうど良い塩かげんになっていますので、そのままお召し上がりください。お鍋の具材にするときは、最後に入れて温める程度です。

※お急ぎの時には…

時間がない!すぐ食べたい!というときのお急ぎ解凍は、グレーズを流水でさっと洗い流してから、口を閉じられるジッパー付きのビニール袋に入れて、直接商品が水に触れないように、流水で解凍してください。20-30分で解凍ができます。※電子レンジでの解凍はおすすめできません。 ※解凍後の再冷凍はしないでください。

生本ずわいがに・ボイル ロブスター 解凍 編



1. 解凍およびゆで方

生ずわいかにはボイル同様、表面に氷の膜(グレーズ)がかかっています。この膜を流水でさっと洗い流します。その後、冷蔵庫で解凍してください(2~3時間)。解凍しすぎると旨みが逃げてしまう可能性がありますので、ご注意ください。生ずわいかには生でもお召し上がりいただけますが、加熱調理の際は軽く火を通す程度がおすすめです。

ロブスターは凍ったまま再度ボイルするとおいしくお召し上がりいただけます。鍋に水をはり少量の塩(3%程度)を加えます。水が沸騰したら凍ったままのロブスターを丸ごとお鍋に入れてください。ゆで時間の目安は7~10分です。

※お急ぎの時には…

時間がない!すぐ食べたい!というときのお急ぎ解凍は、口を閉じられるジッパー付きのビニール袋に入れて、直接商品が水に触れないように、流水で解凍して下さい。20-30分で解凍ができます。※電子レンジでの解凍はおすすめできません。※解凍後の再冷凍はしないでください。※生かには生食いただけますが、ロブスターは凍ったまま加熱調理してお召し上がりください。

注意事項

●かに・ロブスターの黒変について

黒変が気になる場合は、完全に加熱調理をすると進行しません。成分の性質上、解凍後しばらく置くと黒変(こくへん)する場合がございます。黒変しても食べて害はございません。鮮度のよし悪しに関わらず、解凍後時間が経つと体液が酸化して黒く変色します。

※黒変の度合いは個体差があり、それぞれが持つ酵素の強さなどが黒変の進行スピードに影響します。

甘エビ編



1.冷蔵庫解凍

冷蔵庫に入れて低温でゆっくりと自然解凍します。(約1時間)(室温で急速に解凍するとドロップが出て味や風味が損なわれてしまうため、解凍には時間をかけることをおすすめします。)

2.食べる

甘エビは生で食べていただける数少ないエビのひとつです。解凍後、そのままお召し上がりいただけます。加熱する場合は、身が固くならないよう短時間の加熱がおすすめです。

※お急ぎの時には…

時間がない!すぐ食べたい!というときのお急ぎ解凍は、袋のまま、あるいは口を閉じられるジッパー付きのビニール袋に入れて、直接商品が水に触れないように、流水で解凍してください。10-20分で解凍ができます。

※電子レンジでの解凍はおすすめできません。 ※解凍後の再冷凍はしないでください。

お魚編 (からすがれい・赤魚・さば)

1.冷蔵庫解凍

冷蔵庫に入れて低温でゆっくりと自然解凍します。(約半日~1日)(室温で急速に解凍するとドロップが出て味や風味が損なわれてしまうため、解凍には時間をかけることをおすすめします。)

※お急ぎの時には…

時間がない!すぐ食べたい!というときのお急ぎ解凍は、袋のまま、あるいは口を閉じられるジッパー付きのビニール袋に入れて、直接商品が水に触れないように、流水で解凍してください。10-20分で解凍ができます。

※電子レンジでの解凍はおすすめできません。 ※解凍後の再冷凍はしないでください。

2.水気をふき取って

解凍後軽く塩をして10分ほどおきます。水分が出ますので、水分をキッチンペーパー等で拭きとってから加熱調理してください。

3.加熱調理

煮たり、焼いたり、炒めたり。洋風のソテーやフライにしてもおいしく召し上がりいただけます。



4.食べる

生食用以外のお魚は加熱調理してからお召し上がり下さい。

ボイル ロブスター さばき方 編



キッチンはさみを使って

- 爪の部分を付け根からひねりながらはずします。胴と尻尾も同様にひねりながらはずします。
- 尻尾は腹の真ん中からハサミを縦に一直線に入れ、背中の部分も同様に、尻尾の先までカットします。
- カットしたら身が殻から簡単にはずせます。
- 胴・頭も同様に腹、背中の中真ん中にハサミを入れてカットします。
- 爪の部分はキッチンはさみの柄等で、つぶすように割り、身を取り出します。

包丁を使って

- 背中から尾まで縦にまっすぐ真ん中にはしる線があります。その線に沿うように包丁を入れ、いっきに尾までカットします。
- まな板ごと180度回転させ、頭まで一度にカットして、ロブスターのハーフカットが出来上がります。
- 爪の部分は手でひねるように腕を胴体から外します。
- 幅の広い部分に包丁を入れ真ん中まで割り、食べやすい状態にします。

※胴の身及びミソは、そのまま食べても美味しいですが、スープやソースなどの材料として使用される事が多い部位です。

おうちの冷凍庫での保存は1ヶ月を目安に

賞味期限内であればもちろん召し上がりいただけますが、温度変化の大きいご家庭の冷凍庫の場合は、到着から1ヶ月を目安に召しあがっていただくことをおすすめしています。また、冷凍品の場合、解凍後24時間以内にお召し上がりください。解凍後の再冷凍はしないでください。

※冷蔵品のランプフィッシュキャビアは、同じく保存は1ヶ月開封後は5日を目安にお召し上がりいただくようにおすすめいたします。

