

紅鮭ハラス 編

この説明書は、「せっかく遠く北海道からお取り寄せいただいたものだから、「最高の状態で召し上がっていただきたい!」という北海道.co.jpスタッフ一同の思いを込めて書きました。ぜひお目通しください。

● まずは解凍しましょう ●

自然解凍してください

冷蔵庫 での解凍の場合・・・解凍時間の目安は、約10時間ほどです。

※ご家庭の冷蔵庫の温度にもよりますので、ときどき解凍の状態を確認して調整してください。

常温 での解凍の場合・・・解凍時間の目安は、約6～7時間です。

※地域によって温度が異なるため、室温によってかなり解凍時間が左右されます。ときどき解凍の状態を確認して、調整してください。

極端に温度の高いところでの解凍は、品質劣化の恐れがあるため、避けてください。

完全真空の包装をしておりますので、常温解凍の場合でも、魚が乾燥してしまうなどの心配は特にございませんが、常温のまま放置してしまったり、高温の場所に置いてしまうと、品質劣化の原因となりますのでお気を付けください。

※電子レンジでの解凍はしないでください! 味がおちます!!

● お召し上がり方 ●

1本が約40cmと長いので、2つまたは3つに切って焼くことをおすすめ致します。



【 美味しい焼き方 】

・中火から弱火でじっくりと焼きましょう。

→ 強火で焼くと表面だけが焦げついてしまう場合があります。皮をカリッと焼きたい方は、長時間強火で焼かないようにご注意ください。

・まずは身の方から焼き、その後、皮の方を焼きましょう。

→ 身の方から焼いたほうが、脂が落ちにくく、旨みが逃げないので美味しく焼けますよ。

● グリル焼きの2つのポイント ●

① 冷たい網にいきなりのせると魚がくっつき易いので、予め、温めておくと良いですよ。

② 先に、キッチンペーパーなどにサラダ油をしみ込ませ、グリルの網に薄く塗ると、くっつき難くなりキレイに焼けます。

● 保存方法 ●

多すぎて一度に食べきれないという場合は、半解凍状態で、小分けにして、**冷凍保存**することをオススメいたします。

・お届けは、真空状態の袋に1kg入です。凍ったままですと、身がくっついて離れませんので、半解凍状態で小分けにしましょう。

・半解凍状態の目安は、常温解凍で約3～4時間くらいですが、室温によって目安時間もかなり変化いたします。ときどき解凍状態を確認しながら、身がはがせるくらいになりましたら、保存したい分を、ラップまたはジップ付きの保存袋などで、小分けにしてください。必要な分は、そのまま全解凍し、焼いてお召し上がりください。

★保存のポイント★

ラップや保存袋に入れたあと、さらにアルミホイルで包んで冷凍庫に入れると冷凍焼けを少し防ぐことができますよ♪

※但し、長期冷凍保存は味がおちってしまうため、出来るだけ早めにお召し上がり頂くことをオススメ致します。また、完全に解凍してしまうと、再冷凍することになるので、味がおちる原因となってしまいます。半解凍で小分け冷凍を心掛けて下さいね。