

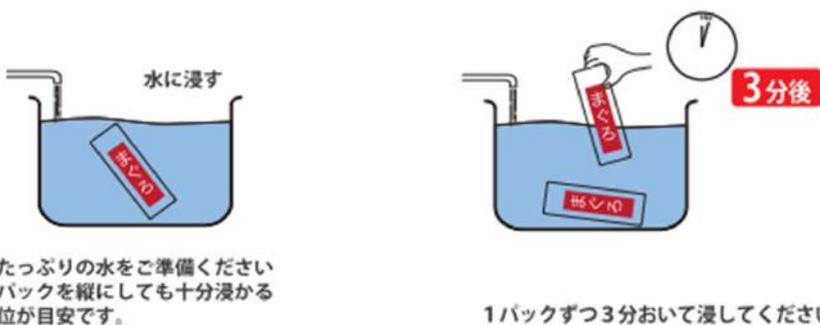
【 海桜鮭の解凍方法 】

今回お送りさせて頂いた海桜鮭は特殊冷凍技術を使用しております。解凍方法をご案内させて頂きますので、ご参照下さい。

【流水解凍の場合】

① たっぷりの水を用意して下さい。

シンクや桶に水を溜めて下さい。先に商品を入れてから水を溜めると商品の表面が瞬間的に再凍結を起し、変色やドリップの原因となります。必ず、パックを縦にしても十分浸かる位の量をご準備下さい。また、複数パックを一度に解凍される場合は、1パックずつ時間をずらして浸けて頂くか、パック同士がくっつかないようにかき混ぜて下さい。



② ベスト水温は、6℃以下

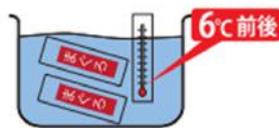
特に夏場の水道水は驚くほど熱くなっている場合があります。その際は、クラッシュ氷を入れて水温を下げて下さい。

完全に解凍できるまで、何もせずお待ちください。

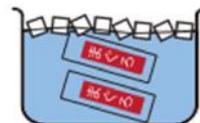
解凍までの目安

流水解凍で... 20分

指で中央部を押し、芯があればさらに10分解凍してください



ベストは赤身は6℃前後
トロは4℃前後



★夏季は要注意★
氷を入れて調整してください

③ 解凍後は「生まぐろ」のお取扱いを...

完全に解凍が出来ましたら、すぐにパックから取り出してキッチンペーパーでまいて、ラップをふんわりかけて冷蔵庫で空気に当てて下さい。

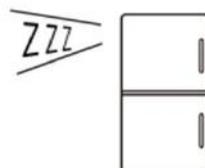
解凍後は、非常に「生まぐろ」に近い品質に戻りますので、上記の保管をして頂く事で、ドリップも少なく非常に良い状態に仕上がります。



キッチンペーパーで巻いてください



ラップはふんわり掛けて下さい



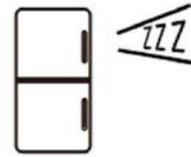
冷蔵庫で保管して下さい

【 海桜鮭の解凍方法 】

【自然解凍の場合】

①お召上がりになる前日の夜から解凍します。

凍ったままの海桜鮭の真空パックを開けて、キッチンペーパーで包みます。



凍ったままパックを開けて下さい キッチンペーパーで包みます

冷蔵庫で一晩かけて解凍します

②解凍後は「生まぐろ」のお取扱いを…

完全に解凍が出来ましたら、新しいキッチンペーパーで包んで、ラップをふんわりとかけて、冷蔵庫で空気に当てて下さい。

解凍後は、非常に「生まぐろ」に近い品質に戻りますので、上記の保管をして頂く事で、ドリップも少なく非常に良い状態に仕上がります。

【 より美味しいお召上がり方 】

解凍後、すぐにお召上がり頂いても美味しいですが、まだ魚が新鮮な為、冷蔵庫で**30分ほど熟成**させるとより美味しくお召上がり頂けます。

時折、身の中に赤い糸のような物がございますが、実は活き締め鮭にしかない美味しい鮭の証でもあります。産地・紀州熊野では「**血栓**」と呼んでおり、「**血栓**」のあるものを好んで食べます。

鮭の中心部分が黒く見えるのは、産地・紀州熊野では「**あん**」と呼んでおり、非常に鮮度が良い証拠です。薄く切身にして置いて頂くと空気と触れて、全体的に発色致します。



「あん」は、鮮度が良い証拠です。