

ご確認ください

- 調理中の火傷にご注意ください。
- 開封した商品は速やかに使い切ってください。
- 吸い地(だし)は多めにご用意しておりますので、余った場合は別のお料理(味噌汁、煮物、吸物 等)にお使いください。
- 冷凍配送商品のため、吸い地(だし)・蒲焼たれ・わさびにつきましては、一部凍結することがございます。商品到着後、食品表示ラベル内に記載された保管方法(冷暗所、冷蔵庫)にて保管される際に解凍される状況となりますが品質に問題はございません。

【ひつまぶしの下準備とお召し上がり方】

《下準備》

- ①鍋等にてお湯を沸かします。また、ご飯(白飯)はあらかじめご用意ください。
用意するご飯の目安は、刻み鰻1袋に対しお茶碗1配分(150g)程度です。
- ②『冷凍刻み鰻』と『吸い地(だし)』を用意していただき、解凍せずそのまま①の沸騰したお湯に入れ、5～6分間加熱します。
- ③刻み鰻と吸い地(だし)を温めている間に、ご飯を用意します。ご飯は大きめの容器等に入れ、刻み鰻を盛りつけやすいよう、表面を平らにしておきます。
※ご飯を入れる容器に御櫃(おひつ)を使用すると雰囲気が出ます。
- ④温めた刻み鰻を用意したご飯に盛りつけます。開封した袋に入ったタレもそのままかけてください。
さらに、添付の蒲焼たれを盛りつけたご飯全体に回しかけてください。
【ご注意】ご使用になるタレの量はお好みとなります。
- ⑤温めた吸い地(だし)は注ぎやすい容器(土瓶等)の容器に移します。

《お召し上がり方》

- ①ご飯に刻み鰻を盛りつけ、しゃもじで5～6回程度混ぜてください。
混ぜる際は鰻の身が崩れないように軽く混ぜてください。
- ②混ぜ終わった「うなぎご飯」をお茶碗によそいます
【ご注意】1杯のご飯で3通りのお召し上がり方をお楽しみいただくため、お召し上がりになる量はお好みで調整してください。
- ③1回目はそのままお召し上がりください。
- ④2回目は、付属の「わさび」「のり」をご飯にのせ、一緒にお召し上がりください。
- ⑤3回目は、土瓶等に入った吸い地(だし)をご飯の上からかけて、お召し上がりください。

【保存方法】

- 「刻み鰻」は必ず冷凍庫にて保管してください。また、解凍した商品を再凍結することは品質を損ないますのでおやめください。
- 凍結した「刻み鰻」には白色の脂肪分が見られますが、品質的に問題はございません。
- その他付属品は外箱食品表示ラベルに記載された保存方法に従って保管をお願いします。