

ご案内

毎度当社の「うなぎ製品」をご愛顧いただき誠にありがとうございます。

「召し上がり方」と「保存方法」をご案内させていただきます。

召し上がり方

(調理中の火傷にはご注意ください)

●袋のまま湯煎してください。

(解凍後、熱湯に入れて3〜5分、冷凍からは5〜7分を目安としてください)

●フライパンの場合は皮面を下にしてお酒を少量振りかけて蓋をし、蒸し焼きにしてください。(解凍後、中火で2〜3分を目安としてください)

●袋のまま冷蔵庫にて蒲焼を解凍後、鰻を半分にカットし、皿に身面を上にした状態で重ならないように並べ、ラップをして加熱調理をしてください。(加熱時間の目安は120gの蒲焼の場合、500Wで90秒程度となります。電子レンジの性能により仕上がりが状態が異なります。様子をみながらの調理をお願いいたします)

保存の方法

●真空包装のまま「冷凍庫」で保存してください。

脂肪分が白く固まる場合がありますが品質には問題ありません。