

【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。

【うなぎ蒲焼のお召し上がり方】

以下、4つの調理方法をご説明させていただきます。お好みの方法で調理願います。

《手間をかけてグリルで美味しく焼き上げましょう》

あらかじめグリルを良く温めておいてください。鰻を袋から取り出し、皮面から焼いてください。皮がパリッとしてきたら裏返して身面を焼いてください。

表面のたれがプツプツして蒲焼のいい香りがしてきたら出来上がりです。

（火加減にもよりますが、中火で片面2～3分程度を目安としてください。両面焼けるグリルの場合は一度に焼いても構いません）

《少し手間をかけてフライパン・オーブンで温めましょう》

●フライパンの場合

鰻を袋から取り出し、皮面を下にしてお酒を少量ふりかけて蓋をし、蒸し焼きにしてください。

（中火で2～3分が目安です）

●オーブンの場合

鰻を袋から取り出し、アルミホイルの上にのせてください。鰻に少量の酒をふりかけ、アルミホイルで包むように処理した後、蒸し焼きにしてください。

《お手軽・簡単に温めましょう》

袋のまま湯煎してください。

（沸騰した湯に3～5分間湯煎してください）

《電子レンジでの調理》

鰻を袋から取り出し、お皿の上にのせ、ラップをして電子レンジにて1～2分温めてください。

※時間はあくまでも目安です。出力によって時間の調整が必要となります。

また、温めすぎると蒲焼が硬くなりますのでご注意ください。

【保存方法】

- 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）にて保管をお願いいたします。