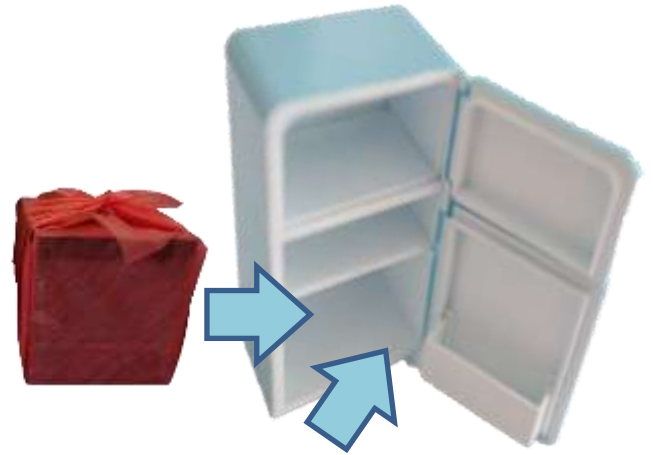


# おいしく召し上がっていただくための 解凍方法と解凍時間

## 解凍方法

おせち料理が入っているダンボール箱から風呂敷に入ったおせち料理を取り出し、風呂敷に包んだまま冷蔵庫での保管で約 24～36 時間で解凍できます。  
※冷蔵庫の温度が低すぎると解凍時間が延びる場合がございます



## お急ぎ解凍の場合

風呂敷から重箱を取り出し、重箱を段ごとに分けて、冷蔵庫で約 8～10 時間解凍してください。  
※お重は 1 段ごとに、フィルムパックされています。



## 12月30日、おせちが届いた後、お重が冷蔵庫に入らない場合は？

段ボールのまま、開封せずに、冷暗所（8～12℃）で約 12～20 時間で解凍された状態になります。

※お召し上がり直前まで、なるべく温度の低い場所で保管し、お召し上がり直前に開封してください。

※外気温度など、温度が低すぎると解凍時間が延びる場合がございます。

## ※注意事項

・電子レンジでの解凍はおやめください

電子レンジを使用した解凍は、食材の水分が飛ぶ恐れがあり、風味にも影響いたしますので、おやめください。

・解凍・開封後はお早めにお召し上がりください

解凍後は消費期限・賞味期限にかかわらず、できるだけお早めにお召し上がりください。一度に食べきれなかったお料理は衛生的な容器に取り分けて、速やかに冷蔵庫などで保管し、消費期限内（解凍時間含む 48 時間）でのお召し上がりを、お願い申し上げます。

・再冷凍はおやめください

解凍後の商品は、再冷凍しますと味が損なわれますので再冷凍は、しないでください。