

# 北海シマエビの解凍方法

対象商品：無添加 ボイル北海シマエビ



## 自然解凍

パックのまま召し上がる分だけ常温または冷蔵庫で自然解凍してください。

・常温の場合は冬場で6-7時間・夏場で4-5時間程度

※解凍時間はどちらもあくまで目安です。室温や環境によって異なるので、実際の様子をみながらお願い致します。

## 流水解凍

冷凍のまま食べる量だけポリ袋に入れ替えて、袋の口を閉めます。

水を入れたボウルの中に入れ、少し水を出して流水で短時間解凍してください。

バラバラにした時、まだ少し凍っているぐらいがベストです。

## お湯をつかった解凍

冷凍のまま食べる量だけ皿やパックに置いて、50℃程度のお湯に浸します。

数分たったら、新しい50℃のお湯にかえて、30分程度置くと解凍完了です。

※温度計なしで50℃のお湯を作る方法

適量の水を沸騰させて湯を作る。

同量の水を用意し、2つをボウルの中で混ぜると、50～55℃程度のお湯になります。

## 解凍後の保管方法

解凍後は冷蔵庫で保存し、1両日中にお召し上がりください。

※再冷凍すると著しく風味を損ないますので、ご注意ください。



●ご不明点・お問い合わせはお気軽にどうぞ

0120-379-235

通話料お客様負担 / 011-676-3236

営業時間 / 10:00-18:00 (日曜 / 祝日定休)