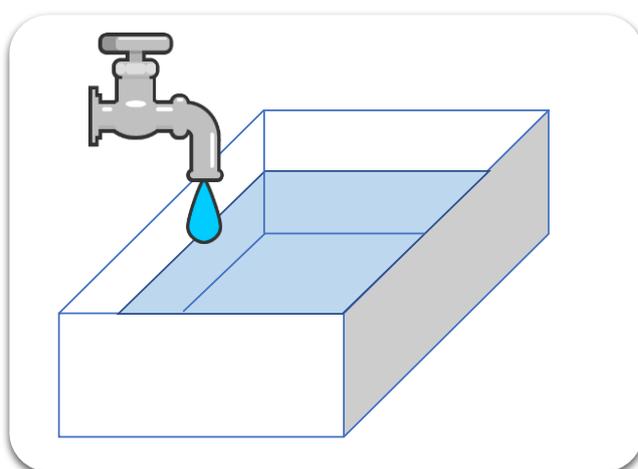


## 鮮熟真鯛の解凍方法とお召し上がり方

当社の鮮熟真鯛は熟成して最もおいしくなるタイミングで瞬間凍結かけたものです。そのため急速解凍をした方がおいしいタイミングのまま味わうことができます。

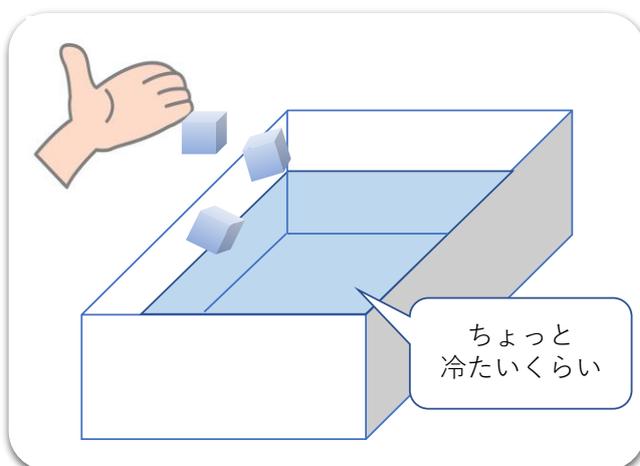
### 1. 水を用意する

商品がつかう程度の水道水を容器にいれます。お届けした商品が入っております発泡スチロール箱に水道水をいれるのですが、別にバットなどを使うのでも問題ありません。



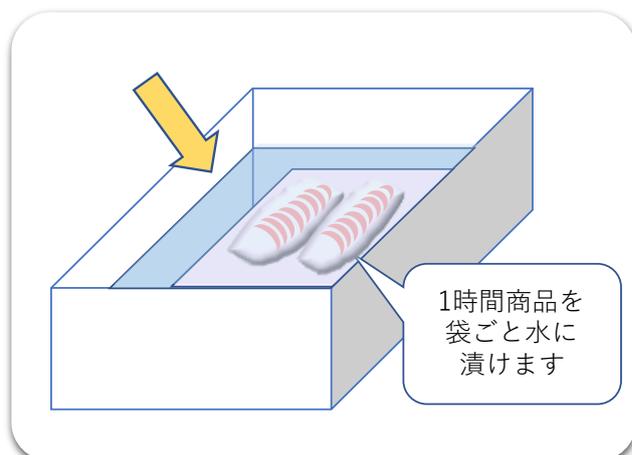
### 2. 水をちょっと冷たい温度にする

水の温度を手で触ってちょっと冷たい程度にします。秋から春までは水道水そのままでも問題ありませんが、夏は水道水がぬるくなっているので、氷を手でひとつひとつ分入れて整えると理想的です（15℃～20℃くらいです）。



### 3. 商品を水につけて1時間待つ

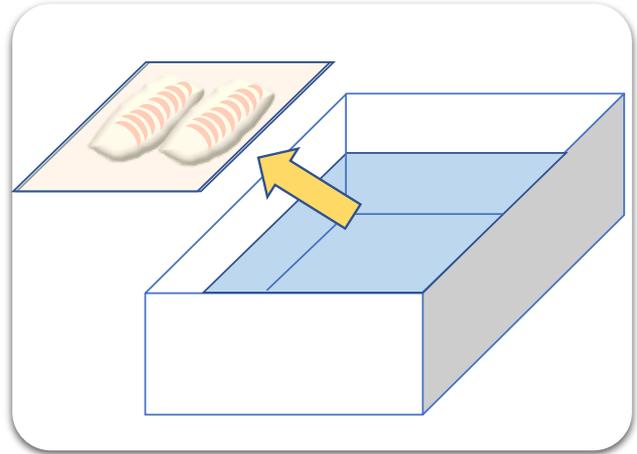
ためた水に真空包装されている状態のまま冷凍の商品をつけます。商品が水に沈むくらいがよいです（水につかっていることで解凍ムラをなくします）。約1時間そのまま漬けてください。



#### 4. 商品を水から取り出す

1 時間後商品が解凍されています。水から商品を取り出してください。

※今すぐお召し上がりにならないときは、冷蔵庫のチルド室で保管してください。解凍後 24 時間以内にお召し上がりください。



#### 5. 給水紙をはぎ取る

そのままお召し上がりになるときは真空袋を破って、給水紙にくるまれた商品を取りだし、給水紙をゆっくり丁寧にはぎ取ってください。熟成商品なので給水紙が少し張り付きやすくなっています。

※骨のない「節」に加工しておりますので、そのままお刺身にできます。



#### 6. スライスして盛り付ける

身に旨味が凝縮されており、身質もしっかりしていますので、そぎ切り（薄造り）がおすすです。熟成の旨味を堪能できます。



※ぜひ醤油なしでお召し上がりください

是非熟成の旨味を味わっていただきたいので、まず何もつけずそのままお召し上がりください。その旨味はすべて熟成から生まれた魚自身のものです。醤油でお召し上がりになるときは、薄めのものがおすすめです。握り寿司にしてもおいしくいただけます。ちょっとイタリア風に、塩とオリーブオイルだけでもおいしさを楽しめます。