

ご家庭で美味しく食べるマグロの解凍方法

step

1

ちょっと新鮮な刺身、食べたいなあ…



1人前だけ食べたいんだけど…

?

魚丸のマグロは…

新鮮なマグロの刺身を食べたい時にいつでも食べれる魚丸のマグロはご要望に応じて冷凍100gずつからでも真空パックしてお届けします。(家庭用冷凍庫だと10日間保持)

※保存状態が真空パックの冷凍状態であっても、時間がたつにつれ劣化がはじまるので、10日以内にお召し上がりください。

step

2

うまく解凍できるかな…



解凍も簡単!

パックのままボールなどの容器に入れて水で解凍。冷凍マグロを美味しく食べるには、いかに解凍時のドリップ(うまみ・栄養分)を防ぐかがポイントです!

step

3

真空パックなので安心



真空パックは優れもの。

冷凍100gの真空パック(幅8cm 縦6cm 高2cm)

※真空パックの優れ効果は、酸化・腐敗・乾燥防止し、酸素を遮断することで、酸化による変色や細菌の繁殖を抑制します。また冷凍庫内でのにおい移りや、乾燥も防止。

step

4

ボールやトレイを用意してね



解凍を始めます。

ボールやトレイに水を入れて浸して解凍しましょう。最初に10分、裏返して10分解凍しましょう。

step

5

指でちょっと押してみ



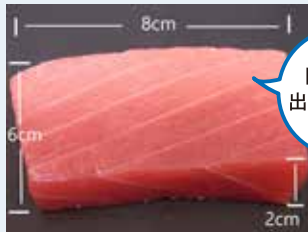
冷蔵庫へ入れましょう。

指で押して少し凹んだら冷蔵庫で解凍しましょう。※完全に溶かすとドリップが出過ぎて旨味・栄養分がなくなります。

step

6

ドリップも出てないね~



うまく解凍できました。

冷蔵庫で解凍すればドリップもすぎず、このような状態で美味しくいただけます。

お刺身

厚めに切って6切



丼ぶり

丼だと薄く切って9切

