

江戸前寿司 **らかなり** 冷凍寿司美味しい解凍方法

電子レンジを使った解凍方法

1 家庭用冷蔵庫(冷凍室-20℃)で
24時間以上保存。

2 真空パックから取り出しフタを取ります。

3 パックのつまみ部分を手前にして
500wで1分加熱します。
つまみの部分を**90度回転**させて**500wで1分加熱**。
※固定式の電子レンジを使用。自動メニューやオートは使わないでください。



4 フタをして**15分～30分**蒸らします。

5 お寿司のネタによっては完全に溶けていない場合があります。
その際は溶けていない寿司だけを電子レンジで**200wで30秒**加熱
してください。
(その際、溶けている寿司はパックから取り出し、溶けていないものは
パックに入った状態で電子レンジで加熱します)



6 お寿司をパックから取り出す場合はパックの
下(シャリ)の部分を押して寿司が浮いたら上から
取ってください。
皿などに取り出してお召し上がりください。

冷蔵庫での解凍

冷蔵庫解凍は袋を切って冷蔵庫に真空パックごと入れ、
完全に解けた状態で電子レンジで**500wで20秒**加熱。
シャリがほんのり温かくなり美味しいお寿司ができます。



おことわり

- ・電子レンジにより多少の誤差が生じます。・電子レンジでの解凍は完全に凍った状態から行ってください。
- ・解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
- ・保存状態により、電子レンジでの解凍時ネタに火がとおってしまう事があります。

お問い合わせ 080-4403-5908

電子レンジを使った解凍方法

1

家庭用冷蔵庫(冷凍室-20℃)で
24時間以上保存。

2

真空パックから取り出しフタを取ります。

3

パックのつまみ部分を手前にして
500wで1分加熱します。

つまみの部分を90度回転させて500wで1分加熱。

※固定式の電子レンジを使用。自動メニューやオートは使わないでください。



4

フタをして15分～30分蒸らします。

5

お寿司のネタによっては完全に溶けていない場合があります。
その際は溶けていない寿司だけを電子レンジで200wで30秒加熱
してください。

(その際、溶けている寿司はパックから取り出し、溶けていないものは
パックに入った状態で電子レンジで加熱します)



6

お寿司をパックから取り出す場合はパックの
下(シャリ)の部分を押して寿司が浮いたら上から
取ってください。
皿などに取り出してお召し上がりください。

冷蔵庫での解凍

冷蔵庫解凍は袋を切って冷蔵庫に真空パックごと入れ、
完全に解けた状態で電子レンジで500wで20秒加熱。
シャリがほんのり温かくなり美味しいお寿司ができます。



おことわり

- ・電子レンジにより多少の誤差が生じます。 ・電子レンジでの解凍は完全に凍った状態から行ってください。
- ・解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
- ・保存状態により、電子レンジでの解凍時ネタに火がとおってしまう事があります。