

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**

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

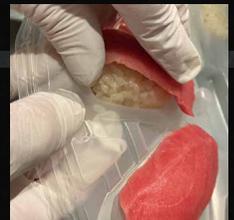
フタをして15分～30分蒸らします。

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。