

美味しい 近江牛 肉寿司の お召し上がり方

美味しい食べ方レシピはこちらから ▶



肉寿司が届きましたら、化粧箱のまま **冷凍庫** へ保管をお願いします。

解凍時に、
肉寿司が入った化粧箱と
付属のシートを使用します。

① 賞味期限の確認（化粧箱の右下に記載）

※必ず賞味期限内にお召し上がりください。

② 湯煎用の専用シート

③ 食べ方リーフレット



【重要】 解凍方法

最初からの自然解凍や、冷蔵庫解凍はしないでください。
解凍後、しゃりが固くなり、お米がパサつきます。
必ず、裏面の手順通りに解凍をお願いします。

- ① 付属の湯煎用シートを
化粧箱に敷きます



- ② お湯（約90～95℃）を下から2cmの高さ
まで入れます

※シートが外れない様に、ご注意ください。
※やけどにはご注意ください。



- ③ 肉寿司を開封せずに、
お湯の上に乗せる
時間目安：約10分

※お米のみが解凍されようにします。
※お肉はまだほぼ凍った状態がベストです。



- ④ 自然解凍（室温25～27℃目安）
時間目安：約10～15分

袋から取り出し、自然解凍します。
お肉が解凍出来たら、お召し上がり頂けます。
※少しお肉が冷たいくらいの仕上げがベストです。

