



新ばし
江戸銀



この度は、「新ばし江戸銀」の商品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご自宅でも手間をかけずに簡単に、『青唐べっこう丼・青唐べっこう寿司』をお楽しみいただけます。
商品の解凍方法とお召し上がり方をご紹介しますので、参考になさってください。

AO zuke <あおづけ>



魚種別パック

アソートパック



①流水解凍

商品を袋のままボウルなどに入れて、流水で3～5分解凍してください。

②お皿に移す

袋の封を切り、少し深みがあるお皿に汁ごと移します。

③盛り付け

寿司にする場合は、AO sushi (シャリ) の上のにせて完成。
丼の場合は、一膳分の白米 (またはすし飯) を丼に盛り、AO zukeをのせませす。お好みで刻み海苔・白ごま・卵黄などをのせて完成。

また、お茶漬け・パスタ・ピザ・カルパッチョなど、アイデア次第で和食から洋食まで多彩なアレンジ料理にも使えます。

<その他の解凍方法>

冷蔵解凍・・・袋のまま冷蔵庫に入れて、2時間30分～3時間ほどで解凍できます。

AO sushi <あおすし>



青唐べっこう寿司用シャリ



①電子レンジ

袋を開封せず電子レンジで温めてください。

500W: 約2分 600W: 約1分40秒

②蒸らす

加熱後、**袋を開封せず**にそのまま蒸らしてください。

③盛り付け

人肌くらいに冷めたら、流水解凍したAO zukeをのせて完成。

<その他の解凍方法>

自然解凍・・・袋のまま常温で、3時間ほどで解凍できます。

※AO (あお) シリーズの商品はすべて**冷凍で180日間保存可能**です。

※解凍したものはその日のうちにお召し上がりください。

※解凍したものを再冷凍しないでください。

edogin Inc.

<https://edogin.com>

