

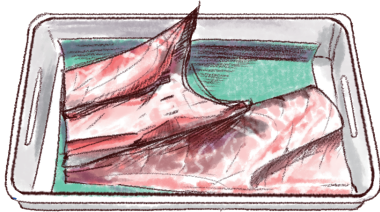
# 天然本マグロ四つ割リブロックの

## ” 美味しい解凍方法 ”

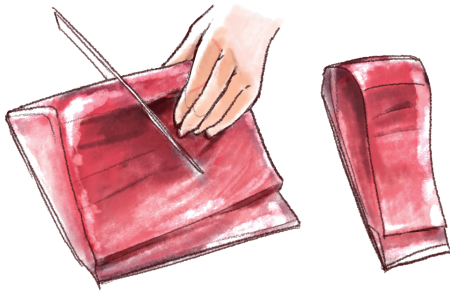
製造：株式会社上野屋  
受付：ほのぼの本舗株式会社  
TEL：072-782-5756  
FAX：072-344-5835  
<https://www.sakura-maguro.com>



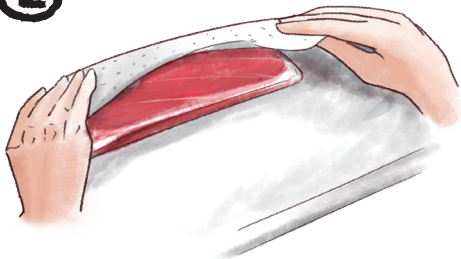
①



届いたマグロを常温で  
包丁が入る程度に半解凍させて、  
好みのサイズにカットします。



②



カットしたマグロを  
キッチンペーパーで包む。  
(解凍時の余分な水分を吸わせるため)

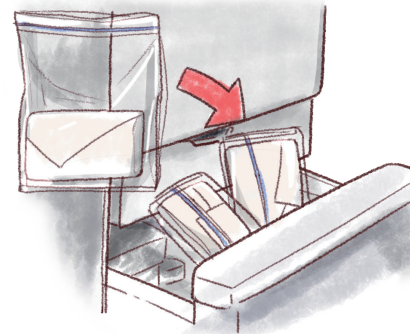
③



○食べる場合

食べる分は軽くラップをして  
冷蔵庫でゆっくり解凍。

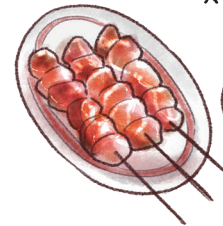
冷蔵庫で解凍することで身のちぢれを防ぎ  
ドリップも少なく、変色もしにくいのでおすすめ！



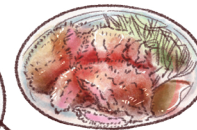
○食べずに保存する場合

食べない分はキッチンペーパーに包んだまま  
ラップやジップロックなどに入れて  
「冷凍庫」で保管してください。  
(約2週間ほど保管可能です)

マグロの血合いもいろいろな料理で  
美味しく食べて頂けます (#^.^#)



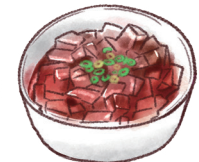
串焼き



フライ



サイコロステーキ



時雨煮

### 血合いを美味しく食べるコツ！

【下処理】 血合いはボールに入れて15分ほど流水で血抜きをしたあと、  
キッチンペーパーでしっかり水気をとると生臭さが少なくなります。

【調理】 タレに漬け込むなど濃い目の味付けでの調理が美味しく食べるコツです！

### 《家庭用冷凍庫で保管する場合の注意点》

家庭用の冷凍庫は温度が高いため開け閉めは極力避けてください。

温度の上がり下がりが多くなると身の色が黒く変色してしまいます。

品質的には問題ございませんが見た目が悪くなってしまいますので  
ご注意ください。

解凍したマグロは、冷蔵庫で1~2日寝かせると  
熟成されてさらに美味しくなりますよ！

