



上手な

冷凍

明太子の解凍方法



めんたいパークでは、
できたての鮮度と
つぶつぶ感を保つために
急速凍結後、冷凍で
販売しております。

●上手な解凍方法

明太子は、急激な温度変化に弱いので、電子レンジ等では解凍せずに凍った状態のまま冷蔵庫に移し、一晩を目安にじっくりと解凍してください。

●便利な保存方法

成熟した卵（真子）で作った明太子は、冷凍状態で簡単に小分けすることができます。食べる分ずつ、ラップに包んで冷凍しておくくと便利に保存できます。

★ワンポイントアドバイス★

ラップで包んだ上から、さらにアルミホイルで二重に巻くと、より一層良い状態で保存できます。

※冷凍庫の開け閉めによる温度上昇や、におい移りも防げます。

明太子は生ものですので解凍後は一週間を目安に、
お早めにお召し上がりください。



めんたいパーク

MENTAI PARK

