



冷凍マグロを美味しくいただくには ①

解凍指南編

ネギトロ用タタキは
冷蔵庫で自然解凍
してください。

01

凍ったまま
表面を洗い流す

洗



冷凍庫より、当日に食べる分のマグロ柵を取り出します。
カチカチに凍った状態のうちに表面を水で洗い流して下さい。
※加工の際に削りカスなどが付着する場合がございます。

02

ぬるま湯で
塩水を作る

湯



ボールや鍋に以下を入れてかき混ぜ、ぬるま湯塩水を作ります。
・ぬるま湯(約30℃) 1ℓ
・塩 大さじ2杯(30～40g)
温度や割合はざっくりでも失敗はしないのでご安心ください。早く召し上がる場合は、ぬるま湯の温度を高めにして調節して下さい。

03

塩水に
2分ほど浸す

浸



2で作ったぬるま湯塩水に、2分程度浸します。
時間はざっくりでも失敗はしないのでご安心ください。早く召し上がる場合は、浸す時間を長めに調節して下さい。

04

水分を
拭き取る

拭

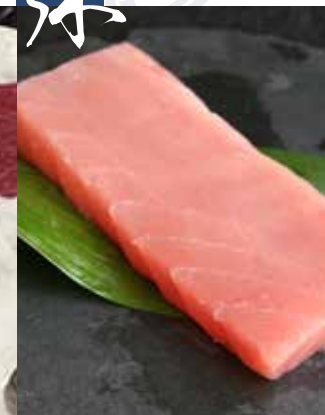


塩水から取り出し、キッチンペーパーで表面の水分をしっかりと拭き取ります。
※取り出した際、塩水を水で洗い流す必要はありません。

05

冷蔵庫で
休ませる

休



キッチンペーパーを敷いたお皿に乗せ、半解凍状態になるまで冷蔵庫で休ませます。
3で浸す時間によって、半解凍状態になるまでの時間(15分～2時間くらい)が変わります。

包丁指南編へ続く



一度解凍したマグロは再冷凍しないでください!

家庭用の冷凍庫での再冷凍はマグロの細胞壁を壊してしまうため、味を著しく劣化させてしまいます。
冷凍マグロはご家庭の冷凍庫で保管し、2週間以内にお召し上がりください。