

# 旨味そのまま！ 簡単・美味しい解凍法

「天然洞窟のイクス」で  
パワーを蓄え、海の幸の旨みを  
ギュッと凝縮しています！

## ボイル伊勢エビ



岩礁が続く外房一帯の沿岸は、全国有数の漁獲量を誇る伊勢エビの産地です。

最高に活きの良い伊勢エビをスチームボイル+急速冷凍して旨みを凝縮しました！

香ばしい伊勢エビの風味を、マヨネーズや醤油などでお召し上がり下さい！

おすすめ  
【自然解凍】



ラップをはがしキッチンシート等の上に置いて自然解凍します。

お急ぎの場合は



ラップをはがさず電子レンジの「解凍」で解凍します。



盛りつけて完成です。

熱湯による解凍や、あたため（電子レンジ）解凍は風味が損なわれますのでご注意ください。



熱湯で解凍 ×



高温加熱（あたため）×

**久** 天然洞窟のイクス  
アビ・サザエ・伊勢えび・活魚

有限会社 **渡辺水産**  
TEL.0470(76)0333  
FAX.0470(76)2222  
〒299-5242 千葉県勝浦市吉尾338-1

## 酒蒸しあわび



千葉県産の旬のあわびを、地元勝浦の地酒で酒蒸しにしました。やわらかな身に旨味がギュッと凝縮しています！

生姜醤油・わさび醤油等お好みでお召し上がり下さい。バター焼きや煮あわび、フライ、天ぷらもおすすめてですよ！

おすすめ  
【自然解凍】



真空パックのままさっと水をかけ、常温で自然解凍します。

お急ぎの場合は



真空パックのまま50℃以下のお湯の中に15～30分位入れて解凍します。



盛りつけて完成です。

## 塩ゆでサザエ



磯の香りたっぷりの天然「さざえ」を塩ゆでにして、食べやすいように串打ちしています！

生姜醤油・わさび醤油等お好みでお召し上がり下さい。酢の物・かき揚げもおすすめてですよ！



さざえがかぶるぐらいたっぷりのお湯をはり塩をひとつまみ入れます。



冷凍のままサザエの身を上向きに2～3分ゆでます。



盛りつけて完成です。