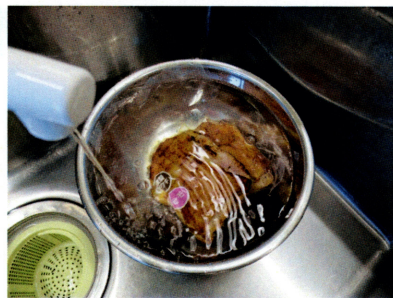


おいしく召し上がって頂くための、鹿児島直産鶏製品の解凍の仕方、切り分け方。

●解凍の仕方

冷蔵庫の中で袋のまま入れておき解凍させるか、お急ぎの場合はボール等に袋のまま入れて、流水やつけ置きして解凍させて下さい。ただし解凍された状態で長時間の放置はお止め下さい。



- ※電子レンジでの加熱解凍はお止め下さい。
- ※直接火にかけないで下さい。
- ※解凍後の商品はたとえ未開封であっても、再冷凍は絶対にお止め下さい。

●開封時の注意点

袋のノッチ（切り込み）から開封できます。開封時にお肉の汁（ドリップ）が飛び出る事がありますので、ご注意下さい。

●お肉の汁（ドリップ）の処理

解凍時に多少のお肉の汁（ドリップ）が発生します。

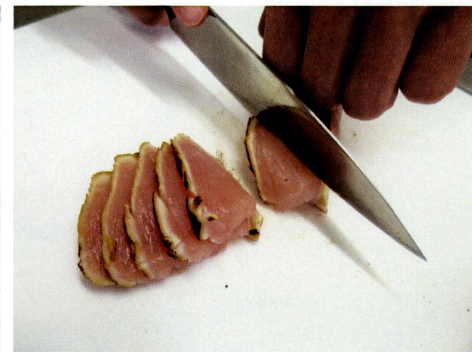
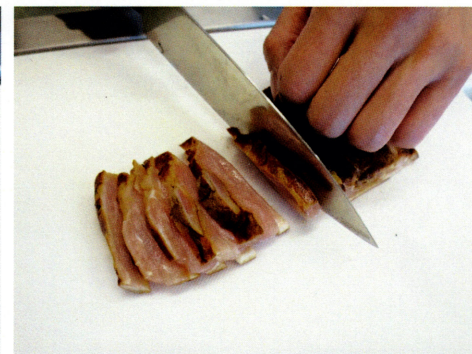
取り出したお肉を切り分ける前に、キッチンペーパーで包み、しっかりと絞るようにお肉の汁（ドリップ）を吸い取って下さい。



！要注意！ 肉の汁（ドリップ）が残った状態で切り分けしますと、風味が失われ、美味しさが半減してしまいます。

●切り方

お好みの切り方で結構ですが、お肉を半分にとってから一口サイズに切り分けて下さい。半解凍の状態でもおいしくお召し上がり頂けますので、お試し下さい。



保存は必ず冷凍保存して下さい！ 解凍した商品は、たとえ未開封でも2～3時間以内でお召し上がり下さい！