

# 冷凍まぐろの上手な解凍方法



1. 冷凍のまぐろのサクを用意します。

袋の破けたもの、真空パックになっていないものは、ジップロックなどに入れて、まぐろが直接水に触れないように密封してください。

2. ボールに氷水を用意します。

密封状態のサクを氷水に浸けて1時間前後待ちます。(サクの状態を見て浸ける時間を調整してください。)

その間氷が溶け切らないように足してください。



冷凍のマグロはできるだけ0度に近い温度で解凍するのが理想です。夏場など外気や水温が高めの時には、よりたっぷりの氷を入れて調整してください。

3. ドリップ（水分）が出ていた場合は、キッチンペーパーで軽く押さえて吸い取ってください。

4. お好みの大きさに切り分けてお召し上がりください。



盛り付けイメージ

## 保存方法・賞味期限の目安

冷凍のマグロは保存方法によって、賞味期限が異なります。

|          |           |         |
|----------|-----------|---------|
| 家庭用冷凍庫   | -15℃～-20℃ | 2週間程度   |
| 業務用ストッカー | -30℃～-40℃ | 一カ月程度   |
| 業務用ストッカー | -50℃以下    | 半年～一年程度 |

長期間、冷凍庫に保存しておりますと、まぐろが変色してしまう恐れがございます。お早めにお召し上がりください。

魚音のまぐろでは、商品に万全を期してご用意させて頂いておりますが、弊社に原因のある不良商品、または注文と異なる商品が到着した場合、購入後五日以内に限り、交換・返品を受け付け致します。弊社にご連絡後、着払いにて商品をお送りください。

有限会社 魚音  
〒238-0243  
神奈川県三浦市三崎 5-1-8  
TEL046-881-3223  
FAX046-881-5993  
URL <http://www.uoto.com>  
E-mail [misaki@uoto.com](mailto:misaki@uoto.com)