

# 鴨ロースト 食べ方ガイド



↑ オレンジ鴨

- ・ オレンジが入っている袋が、醤油ベースの「**オレンジ鴨**」です。
- ・ オレンジが入っていない袋が、味噌ベースの「**柚子味噌鴨**」です。



↑ 柚子味噌鴨



1、基本的に解凍してから**袋を開けてそのまま食べられます。**  
**冷えたまま食べる事を想定して作っています**ので、温めないで食べる事をオススメします。

2、本商品は、一度冷凍してから発送しています。  
その為、脂分が袋内で固まっています。  
純粋な鴨の脂分なので問題はありませんが、**気になる方は左の写真の様に包丁で脂分をこそいでください。**  
それでも気になる方は、袋のまま少しだけ湯煎に入れて、脂分を溶かしてください。

**\*あまり熱を入れすぎると鴨が硬くなるので注意。**

3、右の写真の様に、薄く切って食べると食べやすいです。

4、**賞味期限は冷蔵で4日、冷凍で1ヶ月**です。お早めにお召し上がりください。

