



鮎の干物ガイド



焼き加減

鮎は、**オーブン又はグリルにて焼いてください。**

200°Cのオーブンで7分ほどで丁度良い焼き具合になります。

グリルで焼く場合は、アジなどの干物を焼く場合よりも早めに焼きあがります。**焼き過ぎにはご注意ください！**

身に旨味が凝縮しているので、お酒との相性もバッチリです！

フライパンで焼く場合は



1.フライパンにアルミを敷く



2.解凍した鮎を皮目から焼く
(中火)



3.焼き目がついたら身の方も
(中火で7分くらい)



4.お召し上がりください

注意点

- 鮎は一夜干しです
- 「刺身でも食べられる鮎」と「ハーブのエキスを餌にしたハーブ鮎の2種類」
- 中骨を除いてあるので、頭から尻尾まで食べられます。
- 但し、小骨はありますので、気になる方は除いてください。
*お召し上がりの際はお気をつけください
- 賞味期限は、到着日より冷蔵で約3日、冷凍で2週間です。** 冷凍する場合は、真空のまま冷凍してください。

商品が気に入ってくれた方は、SNSで **#富嶽はなぶさ** でシェアしてください！