生シラスの解凍方法

真空パック前に洗浄していますが、生シラスに入っている（エビ･カニ等）を取り除くため、食前に以下のような処理をして下さい。

1 パッケージのまま流水解凍

１００ｇだったら約２分、２００ｇだったら約３分程度、完全に解凍しきらないくらいまでパッケージごと流水解凍します。
※包装資材によっては、この限りではありません。

2 キンキンに冷えた氷水で洗浄

パッケージからシラスをボールに移しかえ、キンキンに冷えた氷水でシラスを洗浄します。氷水か冷え切らない段階で洗浄すると身のしまりが緩くなるので注意してください。（冬場であれば、そのままの冷たい水道水で洗浄いただけます。）

3 ザルにあげ、よく水を切る

しっかりとザルで水を切ってください。すぐに食するのが基本ですが少しでも時間が空く場合は冷蔵庫で一時保管してください。

しらすや　（ときめきフーズ）

株式会社すまいるぴーぷる

【生しらすのお召し上がり方の一例】

●生でそのまま召し上がる。（どんぶりとして･･･または、ポン酢やワサビ醤油などお好みの味付けでお楽しみください。）

●しょうが醤油漬けにする。

●炊き込みご飯にする。（この時、しらすパウダーを入れるとさらにしらすが堪能できます）