



まぐろ専門

かしわ水産

## 冷凍マグロの解凍方法

- ① ビニールに入ったままのマグロを、
- ② バッドなどに入れ、流水にて  
5～15分(季節や水温による)解凍。
- ③④ ドリップが出始めたら終了
- ⑤ 袋から取り出して、キッチンペーパーなどで  
しっかりとドリップを拭き取ります。
- ⑥ 冷蔵庫にて重なりあわないように保管します。  
冷蔵庫内のマグロもドリップの確認を  
しながら、ドリップを拭き取る作業は  
お召し上がりまで何回も行います。

解凍したマグロは  
お早めにお召し上がりください。



## 冷凍マグロの保存方法

ご購入いただいたマグロはなるべくお早めにお召し上がりください。  
マグロは本来、マイナス50度以下の温度帯での保管を  
お勧めしておりますので、  
ご家庭の冷凍庫では2日程の保管が限界と思われます。  
長期間の保管は身質の変化や変色の原因となりますので、  
お早めにお召し上がりください。  
尚、解凍したマグロの再凍結はおやめください。