

千葉県産地はまぐり「はまグルメ」 レンジで“チン”する蛤の お召し上がり方

商品は既に調理済みですので解凍のみでもお召し上がりになれます。
温め過ぎにはご注意ください。



※写真は全てイメージです



切り口 ㊤ を点線に沿って切込みを入れてください。



STEP2

※必ず印字面を上にしてレンジに入れてください。

お皿に載せて電子レンジで温めてください。
冷凍時 500W で約 3 分 30 秒 750W で約 3 分
冷蔵時 500W で約 2 分 750W で約 1 分 30 秒
※時間はあくまでも目安です。



袋が膨らんで「プシュー」と蒸気が抜ける音がしたら温め完了です。
※蒸気が抜けない場合は再加熱してください。



※写真は二袋分です

切り口 ㊤ を切ってお皿に盛りつけたら完成です。
青物を散らせば一層美味しくいただけます。
濃厚な出汁もご堪能ください!

アレンジ料理

詳しい情報は…<http://kanecyou.co.jp/>

パスタ



アクア
パッツァ



一手間加えて
色々な
料理に!!

丼ぶり



クラム
チャウダー



商品詳細	
はまグルメ 250g (3~6粒)	
原材料	天然地蛤(千葉県産)、食塩
保存方法	要冷凍(-18℃以下) 解凍後は5℃以下で保存
賞味期限	冷凍 90日間 解凍後 5℃以下で 8日間以内
加熱有無	加熱してあります
販売者	有限会社かねちよう水産
	〒298-0003 千葉県いすみ市深堀 1885-4 TEL. 0470-62-0243 FAX. 0470-62-0271 http://kanecyou.co.jp/

<使用上の注意>

- 家庭用の冷凍庫は温度を一定に保つことが困難です。お届け後は、なるべくお早めにお召し上がりください。
- 一旦解凍したものを再凍結すると、品質劣化の原因になります。
- 砂抜き処理を行っておりますが、貝の活性状態によって一部砂が残る場合がございます。