

美味しの“うなぎ蒲焼”の

— お召しあがり方 —

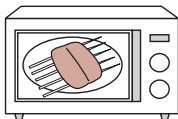
《冷蔵品》



これぞ鰻

この道一筋七十余年。

電子レンジの場合

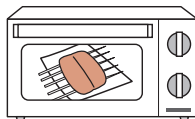


《500Wの場合》

- 電子レンジの場合は皿に盛り、ラップをかけて、30～40秒ほど加熱してください。

※加熱時間はレンジの機種によって多少異なりますので、ご注意ください。

オーブン・グリルの場合



- 鰻は念入りに焼きあげておりますが、召しあがる前にオーブンやグリルにアルミホイルを敷き、はじめに皮側から、つぎに身の方を焦さないように温めると、尚一層香ばしく召しあがれます。

フライパンの場合



- 鰻の身を上にしてフライパンに入れて、1尾につき約 25cc の日本酒をふりかけます。
- フタをして弱火で約 1 分加熱して汁気がほとんどなくなる寸前で火を止めます。

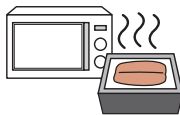
◆ご注意◆

- ※加熱後の本品は熱くなっておりますので、やけどにご注意ください。
- ※鰻の性質上、小骨が入っている場合がございますので、お気をつけてお召しあがりください。
- ※串は、鰻を温めてからクルクルと回しながらゆっくりと手前に引きますと、簡単にきれいに抜けます。
- ※お持ち帰り後は、本日中にお召しあがりください。

美味しの“うなぎ弁当”の

— お召しあがり方 —

電子レンジの場合



※加熱時間はレンジの機種によって多少異なりますので、ご注意ください。

《500Wの場合》

- フタをしたままのお弁当を、電子レンジで **30秒～1分** 加熱してください。

冷めたままでも美味しくお召しあがり頂けますが、電子レンジで加熱すると、なお一層美味しくお召しあがり頂けます。