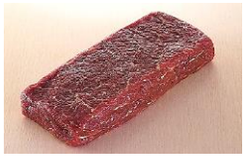
✿くじらの美味しいお召し上がり方✿

冷蔵庫で解凍

赤肉



尾肉

心臓 & 肝臓

Step1.冷蔵庫でゆっくり解凍！

真空パックに小さく穴を開けるか、封を少しカットして冷蔵庫へ。
（パーシャル・チルド室がｵｽｽﾒ）

赤肉は6～12時間（または前日から）

尾肉は3時間～6時間

心臓・肝臓は3～6時間(半解凍時に好みの大きさに切り、冷蔵庫へ戻す)

Step2.解凍後は流水で洗い流す

流水でドリップを洗い流し、水気をペーパータオルで拭き取ります。

注意点.レンジで解凍は絶対ＮＧ！
レンジ等で急速解凍してしまうとドリップが多く出て旨味が激減！

～お刺身食べ方色々～

１にんにく＋しょうが醤油
２白髪ねぎ＋ごま油＋塩少々＋卵黄でユッケ風にも。

・わさび醤油やポン酢

漬けでも美味しく頂けます。

～レバ刺し～

ゴマ＋ごま油＋塩少々！
コチュジャン＋唐辛子でピリ辛だれも。

ベーコン類

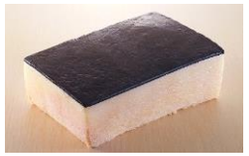
冷蔵庫で2～3時間解凍し、そのままお召し上がり下さい。

生姜醤油・ニンニク醤油・ポン酢などお好みでどうぞ。

チャーハンや野菜など炒め料理にも最適です！

洗うだけ解凍

本皮



鹿の子

Step1.流水で表面だけを解凍！

冷凍パックから取り出し、流水で表面を洗い流し、水気をペーパータオルで拭き取ります。
本皮は表皮の薄いフィルム状の膜をとります。

Step2.うすくスライス

（本皮は表皮を上部にして）厚み１mmくらいにうすく切ります。

刺身はもちろん、鍋物もオススメ。

本皮はお味噌汁や煮込み料理。
鹿の子はハリハリ鍋の具、すき焼き、しゃぶしゃぶ…風味あるものと頂けます。

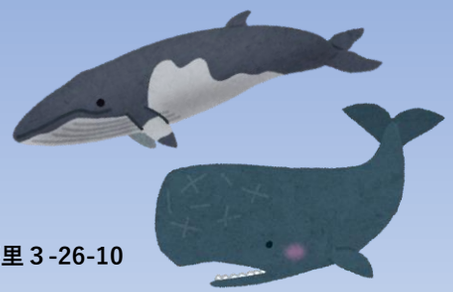
本皮は赤肉と共にわさび醤油などもとても合います。

～赤肉のおすすめ料理～

～からあげ～
焼肉のタレ＋しょうが＋胡椒に片栗粉＋卵をつけて、サッと揚げます。
＋サラダもOK！

～ステーキ～
スライスしたにんにく＋油＋バターでサッと焼く。
火を通しすぎると肉が固くなるので、レアがおすすめです！

鍋に入れる時は油が出るので、片栗粉にまぶして別の鍋で軽く湯通し！



かや場冷蔵株式会社　〒116-0014　東京都荒川区東日暮里３-26-10