

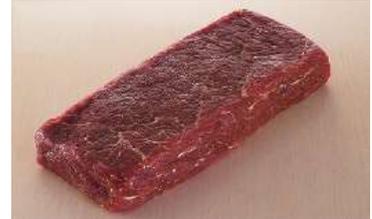
# 鯨肉の解凍方法・召し上がり方

## 赤肉

冷凍庫から鯨肉パックを取り出し、真空パックに小さな穴を開けるか、封をすこしカットします。お皿に鯨肉をおいて、冷蔵庫で6～12時間を目安に解凍してください。時間がある場合は、召し上がる前日から解凍してください。できるだけ低温でゆっくり解凍するとドリップが抑えられます。解凍が終わったら赤肉を袋から出して、表面のドリップを流水で洗い流し、ペーパータオルで水気を拭き取ってください。

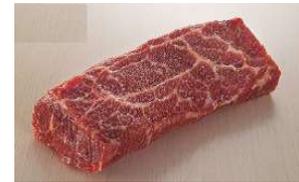
スライスした鯨肉を

1. ニンニク+ショウガ醤油
  2. 白髪ねぎ+ごま油+塩少々
- 等でお召し上がりください。



## 尾肉

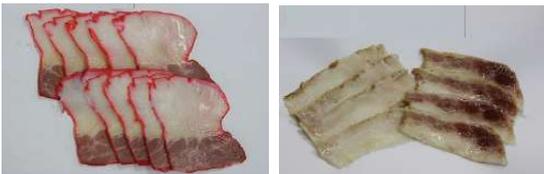
解凍手順は赤肉と同じようにしてください。解凍時間は、冷蔵庫（パースシャル室尚可）で2時間が目安です。



## ベーコン類

【スライスベーコン・さえずりベーコン】

冷蔵庫内で2～3時間おいて、解凍後そのままお召し上がりください。



ショウガ醤油やニンニク醤油ポン酢などお好みの調味料と合わせたり、チャーハンや野菜炒めの具にも最適です。

## 鹿の子

冷凍庫から鹿の子パックを出し、封をきり、鹿の子を取り出します。流水で表面を洗い、ペーパータオルで水気を拭き取ってください。薄くスライスして、お召し上がりください。鍋物にもおすすめです。



## 本皮

冷凍庫から本皮パックを出し、封をきり、本皮を取り出します。流水で表面を洗い、表皮の薄いフィルム状の膜をとります。ペーパータオルで水気を拭き取ってください。表皮を上部にし、うすくスライスします。

スライスした本皮を

1. わさび醤油で
  2. 鍋料理やお味噌汁に
- 等でお召し上がりください。



## 心臓（ハツ）

解凍の手順は赤肉と同じようにしてください。半解凍のうちに好みの大きさに切って、冷蔵庫へ戻して、食べ頃までおいて下さい。