

***** ホルモンの保存と解凍方法 *****

冷蔵便

冷凍ホルモンを冷蔵便で発送しております。お受け取り時は解凍、もしくは半解凍の状態になっておりますので、商品に記載の消費期限内に調理してお召し上がり下さい。

冷凍便

商品記載の賞味期限は冷凍保管時の期限となりますので、解凍後は当日中に調理してお召し上がり下さい。

解凍方法

オススメ

氷水解凍（解凍時間の目安：3時間）
ボウルに氷水を用意し、その中に真空パックのままホルモンを入れて解凍して下さい。ホルモンが浮く場合は軽く重しをして下さい。

お急ぎの場合

流水解凍（解凍時間の目安：20分）
真空パックのままホルモンを流水につけて解凍して下さい。

***** ホルモンのお召し上がり方 *****

- あらかじめ解凍し、軽く水洗いをしたら水気をきっておきます。
- 生食は出来ません。よく火を通してからお召し上がりください。
- ホルモンを焼く場合は「網焼き」がおすすめです。脂がたっぷりついている場合は脂を下にして、しっかり脂を落として焼くのがポイントです。
- もつ鍋に使用する際は、たれ漬けしていないホルモンをご使用ください。

【臭いについて】

当店では鮮度の良いホルモンを扱い、丁寧に洗ってから真空パック後にすぐ冷凍しております。そのため鼻をつくような臭いはありませんが、ホルモン特有の臭いは多少ございます。

【黒くて短い毛のようなものの付着について】

ホルモンは手作業で丁寧に洗っておりますが、稀に脂の中に入り込んでいる牛毛が出てくる事がございます。品質にはなんら問題ございませんが、気になる場合は取り除いてからお召し上がりください。