

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)...

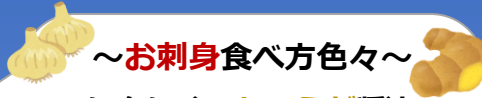
尾肉は **3時間～6時間**

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
漬けて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) 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、サツ
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
+バターでサツと焼く。
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!

