

# 急速解凍の方法

～ 和洋折衷おせち「高砂」の場合～



- ① お重を箱から出し、ビニールを残して、右の写真の状態にしてください。
- ② 一段目のお重(エビが入っているお重)に蓋をかぶせて電子レンジに入れます。  
\*蓋をかぶせず加熱すると、局所的に熱をもち、風味を損なうおそれがあります。
- ③ 500Wで3分20秒加熱します。(600Wの場合で2分45秒加熱)  
\*途中で様子を見ながら加熱してください。加熱しすぎると風味を損なうおそれがあります。
- ④ 二段目のお重(クリームチーズが入っているお重)に蓋をかぶせて電子レンジに入れます。
- ⑤ 500Wで4分加熱します。(600Wの場合で2分45秒加熱)
- ⑥ 蓋をはずし、涼しいお部屋で3～6時間放置します。  
\*ビニールの上から触って かまぼこが柔らかくなったら食べごろです。

## ※ご注意ください

- 加熱しすぎにはくれぐれもご注意ください。
- 一部分だけ高温になる可能性がありますので、やけどに注意してください。(持つ場所は木枠にしてください)
- 解凍後はお早めにお召し上がりください。
- 室温解凍時には、お料理の温度が上がり過ぎないようにご注意ください。温度が上がりすぎますと著しく風味を損なう場合があります。