

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~ 冷凍あなご棒寿司の巻 ~



冷凍のお寿司って、おいしいの? 解凍方法も、めんどろなのでは?

冷凍のお寿司の案内をカタログで見かけるけど。。

「冷凍のお寿司って、おいしいの?」「どうやって解凍すればいいの?」
という職員の疑問から、今回は、(株)奈良コープ産業の『冷凍 あなご棒寿司』を
実際に解凍して、みんなで試食し、調べてみました。
はたして、そのお味は??? あくまで品質保証部内での感想です。



冷凍 あなご棒寿司

製造者: (株)奈良コープ産業

「焼いた煮穴子にタレがしっかりしみ込んで、とってもジューシー♪
酢飯の中に入っている干瓢^{かんぴょう}と椎茸もいいアクセントになっていました。
冷凍だったとは思えない、味と食感です! 解凍方法も、とても簡単でした。」
(ならコープ 品質保証部職員)

【内容量】300g (長さ 約 18 cm) ※8切れにカットされています。

【賞味期限】冷凍保管で6ヵ月目安

解凍後、10時間以内にお召し上がりください。

【解凍方法】電子レンジ

〈解凍方法〉

手順 ①

箱の中からアルミの袋を取り出し、
開封して、中身を出して下さい。



②

透明フィルムをはがさず、そのまま
レンジで加熱して下さい。

(目安: 500W で 4分30秒)



③

レンジで加熱後、透明フィルムをはが
さず、そのまま10分蒸らして下さい。



解凍は、箱とアルミの袋から取り出し、電子レンジで加熱して、あとはそのまま蒸らすだけ! 思っていたより、とても簡単に出来ました!!



アツアツより、少し冷めるまでおいた方がお米の食感がしっかり。味も馴染んで、美味しく感じられました。



冷めたら、冷蔵のお寿司と、味や食感もほとんど変わらないみたいでした。



あなごがふわふわでおいしかった。



冷凍庫に入っていると、急な来客時にも安心。これなら、お客様にも喜ばれそう♪

