丸亀名産店

天日干しの干物・塩辛

電話 / FAX
0557-68-0510

其の一 干物の焼き方

いちばん大事なこと

焼き過ぎないこと！

焼き過ぎると味が損なわれます。
焼いている間は、なるべく目を離さないでください。



焼く順番
身の方から焼く
身 8割 / 皮 2割

火加減
中火がおすすめ
強火で一気に焼かないのがコツ

イカも
同じ焼き方でOK
身8割・皮2割、中火で

グリル・焼き網 中火

- グリルでも中火で焼くのがおすすめです。
- 焼き過ぎないよう、目を離さずに。

フライパン 中弱火

- クッキングシートなどを敷いて焼いてください。
- 漬け魚・白身魚は、特にフライパンと相性◎

冷凍 冷凍した干物は、**一度自然解凍してから**焼くと、ひと味違います。

其の二 保存方法

干物 天日干し

天日干しなので、保存してもおいしく召し上がれます。

冷蔵 **3〜4日**

冷凍 それ以上は、食べる分ずつラップやフリーザーバッグに包んで冷凍庫へ。

塩辛 無添加

保存料・着色料は一切使っていません。

冷蔵 **4〜5日**

冷凍 ビンのまま冷凍で **約1か月** おいしく召し上がれます。

ホームページ
お店の情報はこちらから
oceanbounty.online

熱海から定期便
天日干しの干物をご自宅へ定期便でお届け
スマホで読み取ってご覧ください

〒413-0102 静岡県熱海市下多賀139番地（JR網代駅より徒歩約3分）
いつもご愛顧いただき、ありがとうございます。