

ひやくわ亭の うなぎの美味しい食べ方

※時間は目安です。

おすすめ

魚焼きグリル

表面はパリッと中はジューシーに温めなおしが出来るため、
焼きたてに近い味でお召し上がりいただけます。

両面焼きグリルの場合



うなぎを半分に切る。たれを少しかけてさらに
魚焼きグリルで予熱なしで強火で2~3分程焼く。
焦がさないように様子をみながら…
井ぶりに温かいご飯をよそって、たれをかける。
ふつつつと湧いてきたら、
焼き上がりの目安です。



うなぎを食べやすい大きさに
切ってご飯の上に乗せると美味
しいうなぎの出来上がり。

片面焼きグリルの場合

予熱を1~2分程しておく。皮を上にして2~3分ほど焼く。裏がえして
身の方にたれを少しかけて、さらに1分ほど焼いて出来上がり。

白焼きの場合も同様に温めなおして下さい。特に皮はパリッと仕上げるのがポイントです。

パッと簡単に!

電子レンジ



井ぶりに温かいご飯をよそって、たれをかける。
うなぎを食べやすい大きさに切り、ご飯の上に乗せてからたれを少しかける。
ラップなしでレンジに入れて600Wで40~60秒加熱すると簡単にふくら美味しいうなぎの出来上がり。

きざみうなぎの真空パック(冷凍)の場合

解凍後に袋から出して温かいご飯に乗せて電子レンジで温めなおして下さい。
電子レンジの調理方法参照 お茶碗の場合：600Wで20~40秒加熱
※加熱時間は量により加減して温め過ぎにご注意下さい。

真空パック(冷凍)の場合は、
解凍後に袋から出して調理して
ください。

《解凍方法》冷蔵庫で3時間程度
※急ぐ時は流水(ぬるま湯)につけると2~3分
で解凍できます。

こんな調理は
やめて下さい!

袋が溶ける恐れがあります。



真空パックのまま湯煎はやめて下さい。
真空パックのまま電子レンジに入れな
いで下さい。

ひやくわ亭

検索

ホームページからご購入いただけます。
おすすめレシピも紹介しています。

通販サイト **47club** (4~9月のみ出店) →



【メール会員募集中】◆ご来店のお客様限定◆お得な特典がいっぱい!!

・特売日のお知らせ・お楽しみくじ・お誕生日プレゼント
hyakuwa@mamail.jp

上記アドレスに空メールを送信してください。折り返し登録用のURLを
添付した返信メールが届きます。簡単なプロフィールをご入力いただければ登録完了です。

QRコードを読み取って簡単メール送信 →



炭焼つぶき

ひやくわ亭

お持ち帰りのご注文は **058-271-2893**

通販のご注文は **058-271-2811**

(株式会社岐阜今清)

岐阜市茜部新所1丁目229(中央市場西) 定休日/水曜日、日曜日、祝祭日(7・8月は日曜日でも営業致します)
営業時間/15:00~18:00 7・8月/11:00~18:00(休憩13:00~15:00)、日曜日15:00~18:00