

# 三輪亭 南チロル料理の美味しい食べ方



一部料理の解凍方法を動画でも紹介中!!

## 🍴 国産鶏ムネ肉のハム：チロチキ

流水解凍または冷蔵庫で一晩放置してからお召し上がりください。(※流水解凍の場合、ボールに水をはり真空袋のまま水に約2時間程浸してください。)  
解凍後は薄くスライスして食べるのがおすすめです。

## 🍴 骨付き肉：鴨モモ肉のコンフィ / スモークチキン

①鍋でお湯を沸かし、冷凍の袋のままお湯に入れ、煮立たせないよう約15分程湯煎する。

②湯から袋を取り出し、封を切り、肉だけ取り出す。

中の汁は他の料理のコクを出すことに使用可能です。※スープや炒め物への味付けなど

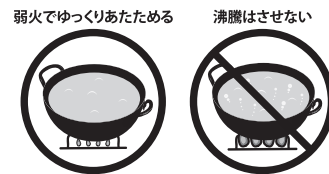
③温めたフライパンに油を少量しき、皮面を下にして、弱火で皮にこんがり焼き色をつけると、皮がパリッとしてより美味しくなります。(目安は5〜6分)

既に湯煎で肉本体は温まっているため、両面焼く必要はございません。

そのままでもお召し上がりいただけます。あくまで、皮に焼き色を付けることが目的です。

※鴨モモ肉のコンフィに付属しているビールソースは後からおかけください。

固まっている場合は、湯煎のお湯に容器ごと入れて少し浮かせると、すぐに溶けてソース状に戻ります。



## 🍴 白いソーセージ：ヴァイスブルスト

①鍋でお湯を沸かし、冷凍のまま袋から出してお湯に入れ、煮立たせないよう約15分湯煎する。

②湯煎後はソーセージの皮をむいて、お好みでハニーマスタードを付けてお召し上がりください。



## 🍴 ソーセージ：チョリソー / アーリオ / 生ソーセージ / ケーゼクライナー

①鍋でお湯を沸かし、冷凍のまま袋から出してお湯に入れ、煮立たせないよう約10分湯煎する。

(まとめて袋から出して解凍いただいても構いません。)

②フライパンを温め、油をしかず弱火でゆっくり両面2分30秒程度焼いてからお召し上がりください。

※生ソーセージは製造過程で加熱をしていないため、中まで完全に火を通してお召し上がりください。

## 🍴 パスタソース：ミートソース / グリーンソース / シラスオイル / プッタネスカ

①鍋でお湯を沸かし、冷凍の袋のままお湯に入れ、煮立たせないよう約5分湯煎する。

②お好みのパスタ100gを茹で、パスタの水気を切ってから皿に盛り、パスタソースを上からかける

※グリーンソースは、予めパスタを茹でたお湯を少しかけて混ぜてから、麺と混ぜてください。チーズが溶け、滑らかに仕上がります。

温めたフライパンに、温まったソース+茹でたパスタ+茹で汁(少し)を入れ中火で約1分程火を通すと、よりレストランの味に!

## 🍴 猪肉のゲーラッシュ / ザワークラウト煮込み

鍋でお湯を沸かし、冷凍の袋のままお湯に入れ、煮立たせないよう約15分程湯煎してお召し上がりください。

## 🍴 チョコレートテリーヌ

食べる直前に出して、約3分程すると少し弾力が出ます。1cmくらいの幅にスライスしてお召し上がりください。

固すぎてナイフが通らない場合は、もう1分程お待ちください。

※生チョコのような質感のため、冷蔵庫/常温問わず、解凍のために放置するのはおやめください。

(お召し上がりの直前に冷蔵庫から取り出してください)



-30℃で急速冷凍を施した商品です。細胞内の氷の結晶が小さいので、細胞を壊さず凍結します。

出来立ての美味しさをご賞味いただけます。

一度解凍された商品は、冷蔵で保存し、お早目にお召し上がりください。

### 商品についてのお問い合わせ

株式会社モビーズ

神奈川県横浜市中区羽衣町 3-55-1 VORT 横浜関内 4階

TEL. 045-900-2681

受付時間 10~18時(土日祝含む)

