

冷凍商品

□ 注意事項

- ・当店のお餅は保存料を使用していないお餅ですので、保存状況により温度変化による結露、カビが発生する恐れ、表面の乾燥やひび割れが生じる場合がございます。
- ・冷凍のお餅は硬く大変危険ですので到着後すぐにお子様の手の届かないところに保管してください。
- ・使用の際は完全に解凍してください。
- ・お祝い使用後は食べやすい大きさに切り分け、再度冷凍保存し早めにお召し上がりください。
- ・のどに詰まりやすいのでご高齢の方はご注意ください。幼児には食べさせないようにしてください。

□ 保存方法

- ・商品お受け取り次第、透明袋に入った状態で冷凍保存（-18℃以下）してください。
透明袋から出されますとカビやヒビ割れの原因となります。

□ 消費期限

- ・透明袋に入った状態で冷凍保存した場合は約3ヵ月となり、解凍した際の消費期限は解凍日を含めて2日となっております。

□ 解凍方法

- ・透明袋に入ったまま、常温（室温）で約7～8時間解凍してください。
冷蔵解凍されますとお餅が硬くなりますのでご注意ください。
- ・お餅のサイズや形によって解凍時間は異なりますので加減してください。
- ・硬くなったお餅は、電子レンジで軽く加熱すると切り分けやすくなります。
透明袋から取り出し、耐熱皿に移してラップをかけ様子を見ながら加熱してください

□ 加熱の目安

- ・600W 約2分30秒～3分
※加熱時間は電子レンジの機種、お餅のサイズや形によって異なりますので加減してください。