

殻つきカキをおいしく召し上がっていただくために

この度はぼうでのカキをお買い上げくださり、誠にありがとうございます。少しでもおいしく召し上がっていただくために、消費期限などのご案内をさせていただきます。

「ぼうでのカキ」は加熱用カキです。必ず、加熱してお召し上がりください。

カキの滅菌処理について

カキは水揚げの後、機械や手作業で外側を洗浄しています。また、紫外線で滅菌した海水でカキ内部を浄化しています。カキは内臓に菌や不純物を溜め込むため、紫外線で滅菌した海水で蓄養し、雑菌や不純物などを排出させています。出荷前に24時間滅菌処理を行っています。

殻つきカキの消費期限について

殻つきカキの消費期限は、到着日から2日です。（お持ち帰りの場合は持ち帰り日から3日です。）

発送・梱包時は生きたままの状態になっています。殻つきカキは、水のない状態でも適温で3日から5日は生きていますが、冷蔵で保存されておりカキが生きていても、殻などに付着した雑菌等が時間の経過とともに増えている可能性が考えられます。

消費期限内になるべく早くお召し上がりくださいますようお願いいたします。

カキの保存方法について

カキなどの貝類は乾燥を嫌います。

【冷蔵庫の場合】ボールなどに移し濡らした新聞紙などで軽く包んだり、濡れ布巾で覆うといいです。密閉すると窒息しますので、ラップをかける場合にはふんわり隙間をあけて覆います。

【発泡スチロールの場合】保冷材または氷を入れたビニール袋を入れて涼しいところで保存してください。

カキの冷凍保存について（保存期間は、概ね30日前後が目安です。）

食べきれない場合には消費期限内に下ごしらえをして冷凍保存されることをおすすめします。

【殻付きの場合】殻を水道水の流水で良く洗い、一つずつ殻付のまま冷凍用のジッパー袋に入れて冷凍するのがおすすめです。解凍は、ジッパー袋の上から流水解凍するか、冷蔵庫に移し解凍するとドロップが出にくくなります。

【むき身の場合】最初にむき身にフライの衣などをつけてから冷凍すると凍ったまま調理ができ便利です。また、むき身は、バットにラップを敷きカキを並べラップや袋をかぶせて冷凍室に1~2時間ほど入れて凍らせた（バラ冷凍）のちに、ジッパー袋に移して冷凍しておく好きな分だけ使用できます。むき身の冷凍カキを使用する場合は、半解凍調理がおすすめです。流水に1分ほどさらし、表面の氷が溶けて中心は少し凍っている程度を目安にしてください。また、半解凍の状態でカキが浸るくらいの酒に漬けておくと臭みを抑えることができ、加熱しても身が縮みづらく、ふっくらと仕上がります。

カキ殻の付着物について

カキ殻に付着したミミズの小さいようなものは、寄生虫などではなく外側の貝殻の隙間に入っているイソメやゴカイのような生き物です。また、カキ殻の隙間に、生き物が時として残る場合があります。またまれに、殻が開いていると隙間から中に入り込む場合もあります。気になる場合は、殻むきの前に最初にたわしでゴシゴシ洗っていただき取っていただければ特に問題はないと考えます。

出荷時には隠れて除去できない場合があることをご理解ください。

なにかありましたら下記までお気軽にお問い合わせください。