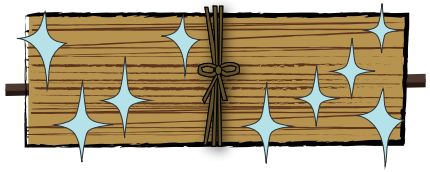
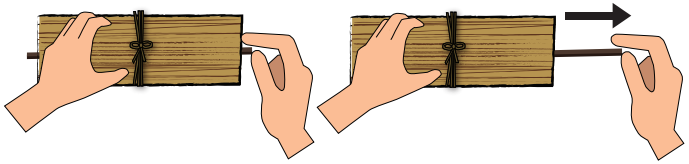
あまご吉野杉板焼き
美味しいお召し上がり方法

1 解凍 杉板に挟まれた「あまご」を自然解凍します

板をはずさず、そのままで解凍します。



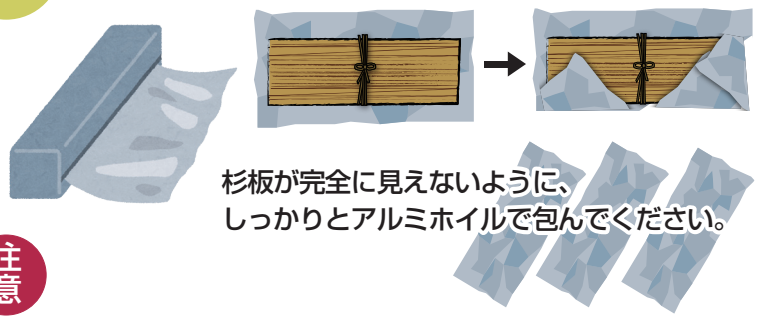
2 解凍された「あまご」の串はお好みで抜き取ってください。
そのままでも大丈夫です。



板を上から抑え、串をぬきとります。
また、板を外して串を抜くこともできます。
板を外した場合は、元のとおり、杉板で挟んでください。

串のままでも食べやすいですよ！

3 「あまご」を挟んだ杉板をアルミホイルで包みます。



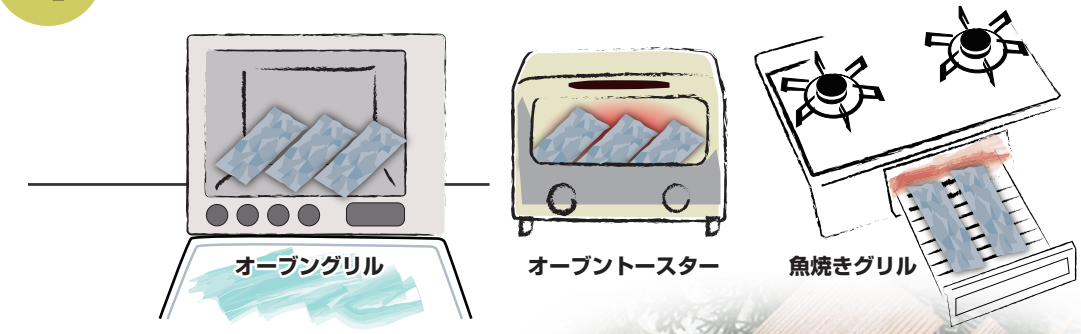
杉板が完全に見えないように、
しっかりとアルミホイルで包んでください。

注意 しっかりと巻かないと、オーブンで板が焦げてしまいますので、ご注意ください。

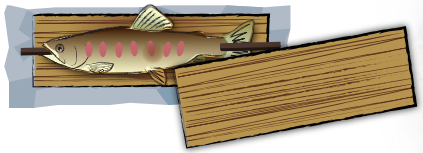
香りよく焼き上げる
[オーブントースター]
[オーブン－グリル][魚焼きグリル]

※アルミホイル使用なので、電子レンジは使用しないでください。

4 ホイルで包んだ「あまご」を約5分～10分程度（オーブントースタ・グリル・等）焼きます。
機種により焼き時間に誤差がございます。お好みの焼き具合でお召し上がりください。



食 ホイルをはずし、食卓へ・・・・
アツアツをお召し上がりください！



香り良い「あまご 吉野 杉板焼き」を
お楽しみください。

あかねや（有限会社 北山ネオフーズ）
所在地■奈良県五條市新町 1－6－2
TEL：0747-22-5181 FAX：0747-22-5192
その他商品も取り揃えております、ホームページで是非ご覧ください。
HOME PAGE■http://www.neo-foods.jp/