

ワタルホームページ 「お得意様専用ページ」 の Have a break コーナーに

<冷凍マグロの解凍（温塩水と真水の解凍比較実験）> の YouTube動画リンクがあります。

マグロの解凍方法は様々ございますが、当社にもお問い合わせが多く、何回か前の商品情報にも掲載しましたが、改訂版として再度掲載いたします。

(There are many ways how to defrost the frozen tuna, so we have received many inquires about the best way. We want to inform you again as below.)

新・冷凍マグロのおいしい解凍 Q&A

(How to defrost the frozen tuna)

Q1 上手な解凍マグロの解凍方法は??

A まず最初に温塩水を作ります。濃度は約 3~4%(1 リットルに 30~40g)、温度は 40℃が良いでしょう。サクを温塩水につけ、カスを洗い落してから 1 分間つけ置きしてください。その後、水道の流水でさっと塩水を洗い流し、キッチンペーパー等で水気をよく拭き取り、さらに新しいキッチンペーパー等で、サクを包みラップをして冷蔵庫で約 3~4 時間、解凍して下さい。

At first, make warm salt water, containing 3-4% of salt (30-40g salt in 1 liter water) and water temperature is 40℃. Soak the tuna into the water, clean the surface, keep it in salt water for one minute. After then, wash salt away by tap water, and wipe by paper. At the end, wrap and keep in a refrigerator for 3 or 4 hours.

Q2 解凍中にちぢれが起きた場合どのように対処するのですか??

A ちぢれとは解凍中に起こる死後硬直状態の事です。これはマグロを捕獲後船内で捕れたての状態処理し急速冷凍するため、死後硬直の起こる前に完全冷凍されてしまうためです。解凍を行ってサクがちぢれたり歪みが出た場合、所要時間前に温塩水から引きあげ Q1 の手順で包んだ後、ビニール袋に入れて空気を良く抜き、氷水の中に入れてゆっくりと解凍して下さい。(冷蔵庫でゆっくりと完全解凍していただいても結構です)

Tuna had been frozen quickly after caught in a fishing vessel without rigor mortis. This is the reason why sometimes there are some frizzy on tuna while defrosting. (Frizzy is rigor mortis.) If there are some frizzy or warp while defrosting, put a tuna into a vinyl bag, let the air out of the bag (pack without air), and keep the bag in ice water until defrosted perfectly. (To defrost in a refrigerator slowly is also good way.)