

## ○冷凍について

いろいろと無理がなければ、2・3日中に召し上がってください。  
すぐに召し上がれないときは冷凍していただいても大丈夫です。  
単純に「冷凍なら○週間以内に召し上がってください」と言うにも  
冷凍と一口に言ってもいろいろあるので、冷凍についてご案内です。

## ○おすすめの方法

一度 袋から出して、1本づつに分けてから、並べて新しい袋に入れます。  
そのときなるべく袋の中の空気を出して、さらに冷凍用のジップロック袋に入れてください。  
・こうすると霜も付きがらく、二重袋にすれば冷凍庫内の臭いもすいづらくなります。  
・並べていれておけば、使うときも必要な本数出しやすいです。

## ○おすすめでない方法

お届けしたときの袋内はサルシッチャ自身の水分もある上  
術的な都合で密閉性も高くありません。  
このまま冷凍庫に入れてしまうと、冷凍庫内の臭いも吸ってしまいますし  
霜もついてしまうのであんまりよくありません。  
解凍のときも、全部くっついてしまうので取り出しがらいです。  
・どうせ全部解凍するという場合でも、できればジップロック袋  
に入れてから冷凍庫にお願いします。

## ○そのほかの方法

より丁寧にしまってくださいときは、最初の袋にしまうときに一本づつ  
ぴっちりラップを巻いてください。外気に触れないことがポイントです。

おうちに真空包装の機械があれば、相当いいです。  
真空包装して冷凍できれば、ほとんど品質の変化なしで  
一ヶ月ぐらいは大丈夫だと思います。

極端な話ですが、袋にもいれずラップもしないで直接冷凍庫に入れると  
霜も付くし乾燥もするしにおいもつくしで、すぐおいしくなくなります。

## ○解凍について

余裕があれば食べる前日に冷蔵庫に出して、ゆっくり解凍がいいと思います。  
急に使うときは、サルシッチャに直接水分があたらないようにして  
「氷水」につけて解凍して下さい。冷蔵庫よりずいぶん早いです。  
もっと急ぐときは流水、さらに早いのは50度くらいのお湯で。  
60度以上だと加熱調理された状態になってしまいます。

または冷凍のまま、野菜と一緒におなべで煮込んでもいいと思います。

