



芝寿しの 冷凍寿司

この商品を美味しく
お召し上がりいただくために
はじめに必ず
お読みください

冷凍寿司は冷蔵庫や
寒い部屋での解凍・
保管ができません。

必ず中面の解凍方法のとおりに
解凍してください。

さまざまな
種類の
冷凍寿司を
取り揃えて
おります

※写真はイメージです。



天然紅鮭



あなご



のどぐろ



紅ずわい蟹

笹蒸し寿司

温めて食べる「笹蒸し寿司」。温めることによりお米はふっくらと笹の香りがより引き立ちます。
ごはんは五目酢飯にゴマをいれ、食感と風味を演出。いつでも手軽にお召し上がりいただけます。

小袖棒寿司

それぞれの素材の味をギュッと凝縮した一口サイズの「棒寿司」。冷凍寿司専用開発された石川県産の米と、冷凍に耐久性のある酢を使用し、解凍するだけで出来立ての味を楽しめます。一つ一つフィルムで包み、一口ずつ楽しめる手軽さが魅力です。

手まり寿司

手まり寿司は、個分を巾着に包み軽く絞って形を整える巾着絞りという製法で作られる、とても手の込んだお寿司であり、懐石料理でも贅休めなど出される上品な料理。ひとつひとつの色合いにこだわり、視覚で楽しめるのももちろん、見た目以上の満足感にも自信の持てる一品です。

プレミアム笹寿司

芝寿司を代表する「笹寿司」を超える感動を目指し生まれた冷凍プレミアム笹寿司。冷凍寿司専用のお米の開発や、お酢や素材などにもこだわり、食材の旨みを残す冷凍技術を追求めました。解凍後でもふっくら柔らかな食感を堪能いただけます。

- 本品は保管温度の変化によって品質に影響を受けやすい商品です。ご家庭の冷凍庫は扉の開閉等による温度変化が大きく、これによって品質が変わる事があります。
賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。
- 棒寿司に具材の保護のためフィルムが巻かれています。
取り除いてお召し上がりください。
- 一度解凍したものは品質が変わりますので、再凍結はしないでください。
- 電子レンジで加熱後は大変熱くなっていますので、十分お気をつけください。

「顔が見えるお米」使用

芝寿司が地元石川県の契約農家と独自の栽培基準（有機質肥料使用・農薬使用制限など）を決めて栽培した安心安全な美味しいこだわりのお米です。



株式会社 芝寿し
本社／工場 920-0378 金沢市いなほ2丁目4番地
FAX.076-240-7754
お問い合わせ TEL.076-240-4646

ネット・スマホからも
簡単予約ができます！

芝寿し 検索



オンラインショップはこちらから

お召し上がり方

※解凍後は、お早めにお召し上がり下さい。

おススメの解凍方法

注意／冷蔵庫での解凍はお米がボロボロになります。絶対にしないでください。
推奨室温以外の温度では、上手く解凍が出来ず、ご飯が固くなる恐れがございます。夏季・冬季共に空調のきいたお部屋での解凍をおすすめいたします。

レンジアップ商品

■ 笹蒸し寿し

(賞味期限はギフト箱の裏面に記載されています)

1個ずつ袋に1～2cmの切れ目を入れ、袋のままお皿の上にのせて電子レンジで加熱してください。

パッケージ裏面をご確認ください。



POINT! 笹蒸し寿しとプレミアム笹蒸し寿しの違い
笹蒸し寿しには商品に「蒸し寿し」と表示があります。

加熱時間の目安(1個あたり)

500w / 90秒	600w / 80秒
------------	------------

■ カップ蒸し寿し ■ 太巻き・中巻き

凍った状態で、蓋をあけラップをし加熱してください。

(賞味期限はギフト箱の裏面に記載されています)

加熱時間の目安(1個あたり)

500w / 3分

商品の種類によって加熱時間が異なります。こちらのシリーズはパッケージ裏面に加熱方法を記載してございますので必ず、そちらをご覧ください。加熱をしてください。

(賞味期限はパッケージ上部に記載されています)

加熱しすぎるとお米の一部が固くなることがあります。また複数個入れた場合は、レンジ内の置く位置や個体差により、少し時間差が出ます。電子レンジの機種によっても多少異なります。

加熱後は大変熱くなります。十分にお気をつけください。

自然解凍商品

■ プレミアム笹寿し

ギフト箱から一つずつ出して、袋を開けず、推奨室温(20℃～25℃)で3時間～4時間ほどで解凍されます。

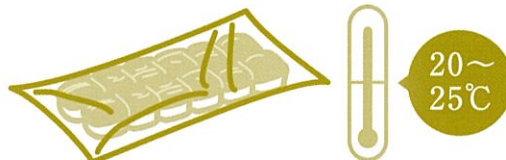
(賞味期限はギフト箱の裏面に記載されています)



■ 小袖棒寿し

一本ずつ箱から出して、袋を開けず、推奨室温(20℃～25℃)で3時間～4時間ほどで解凍されます。

(賞味期限は袋上部に記載されています)



■ 手まり寿し

(賞味期限は袋上部に記載されています)

袋を開け、お寿司を皿に取り、ラップをかけて推奨室温(20℃～25℃)で3時間～4時間ほどで解凍されます。折のまま解凍される場合、袋に少し切れ目を入れて推奨室温・時間で解凍ください。お寿司と折の間が狭いため、場所によっては冷たさを感じる場合がございますのでご注意ください。

■ おはぎ

(賞味期限はパッケージに記載されています)

お召し上がりいただく分を取り出す又は、トレーを切り離し※1ラップをかけて推奨室温(20℃～25℃)で3時間～4時間ほどで解凍されます。※1 黒トレーの場合のみ、トレーを1列ずつ切り離せます。

※季節によって、解凍時間には差があります。冬季は特に室温で変わりますのでご注意ください。また、自然解凍の商品はお召し上がりの前にそっと触れて冷たさを確認いただき冷たいと感じたら、少し時間を置いて下さい。