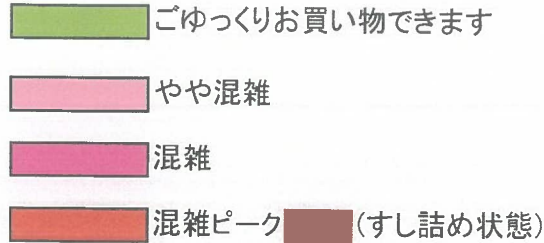


マルナカ食品センター

平成29年歳末大売出期間混雑状況予測



市場の鮮度の良さ・高い品質を求め、年末くらいは価値の高い食品をと大勢のお客様にお越しいただいております。
30・31は満員電車並みの混み方となり、危険が伴って買い物どころではなくなってしまいます。下記を参考に賢くお買い物をして良いお年をお迎え下さい。

営業時間について

- ・ほぼ全店、5時には開業します。
- ・人出のピークは30日。30・31は早い時間(5時前)に満員状態になります。
- ・12時まで営業するよう申し合わせていますが、閉店は店舗都合によります。
- ・31日は早朝の混雑は30日と変わらず早くからすし詰めになるが、終わりは売り切れごめんて早閉いの店もあり、要注意。

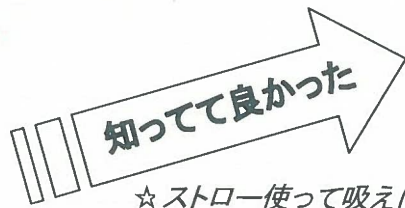
賢い年末の買出法 前半に下見買い、31は落穂拾いが良いですよ

- 必ず必要なものは日持ちするならば期間前半までに買い揃えておく。
- 玉子焼きなどは予約が必要な場合があるので早めに確認しておく。
- 遠慮は無用！お店の方にどんどん要望を伝える。良い会話が良い買い物の第一歩。
- 魚屋さんにも目当ての品物がいつ販売か(何時に来るといいか予約)確認しておく
- 30日は混雑のピークだから予約品の受取時間にそれだけを目的にする程度に留める。または空きはじめる10時以降に来場する。
- 31日は朝1番から混雑するが店舗も売り切りたいので

まぐろを美味しく食べる 氷水 解凍のしかた

まぐろ専門店直伝

《違いに愕然》



- 1 冷凍されているまぐろのサクを取り出します
- 2 ビニール袋に入れ空気を抜いて閉じます(ジップロックでも可能です)
- 3 氷水を入れた容器にまぐろを入れ、1時間半～2時間おきます
- 4 ドリップ(解凍液)が出ずに解凍できます