

弊社はアワビの自社輸入では日本有数の会社です。殻付き内臓付きの鮑で、オペレーションも簡単で、味も染みやすいです。餌は100%真昆布を使用しており、安心・安全です。 高級食材のアワビですが、安価にてご提供できるようになりました。 前菜やメインメニューとしてはもちろん、お通しなどにもおすすめです。

## ボイル済みアワビの美味しい食べ方

ボイル済みならではの柔らかさ

下処理不要で簡単オペレーション☆

## ★おすすめ簡単調理方法★

- ①パックから出して、直接流水解凍
- ② 設から身と肝を取り外す (簡単に手で外せます)
- ③口を切り取り、食べやすい大きさに切る
- 4)サッと熱湯にくぐらせる
- ⑤出汁を沸騰させ、鮑を入れて冷ます (生姜を入れるとより美味しくなります)
- →味が染みたら完成!!
- ※加熱しすぎると鮑の水分が抜けて固くなりやすい すでにボイル済みの為、表面を温める程度に火を入れるだけで 柔らかくお召し上がりいただけます

## メニュー例



天ぷら





アワビがゆ



炊き込みご飯



バター焼き



バジルソース



おでん

アワビパスタ