



脱皮イセエビ

★殻ごとお召し上がりいただけますので、歩留り 100%です。



- 原材料：イセエビ
- 規格：約 200～300g/尾
- 形態：1尾パック
- 保存温度帯：-18℃以下
- 加熱必要性：あり
- 産地：台湾
- 入り数：10kg/cs (応相談)

流水で解凍をしてください。解凍後の再凍結は品質が変わりますのでお控えください。

台湾産脱皮したてのイセエビを冷凍。国産よりも安価にてご利用頂けます。

簡単調理方法

【油で揚げる】

- ① 解凍後食べやすい大きさにカット
- ② 500wで約1分30秒レンジアップ（殻に熱を通し身は半生が理想）
- ③ 片栗をまぶす（イセエビの味がありますので、まずは味を付けずに召し上がってみてください）
- ④ 180℃で約3分揚げる（十分に揚げないと殻が口に残ります。）

【鉄板焼き】

- ① 解凍後カット（たて割りにカット）
- ② 多めの油で鉄板焼きに！殻をしっかりと焼き上げてください。

千葉産の脱皮伊勢海老もごございます

輸入元：株式会社サンワードアンドカンパニー

本社：福岡県福岡市中央区長浜3丁目11-3 市場会館ビル
TEL：092-736-2735 FAX：092-736-2733

東京支店：東京都台東区根岸3丁目18-1
TEL：03-6821-8621 FAX：03-6821-8622

大阪支店：大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10
TEL：06-6606-8081 FAX：06-6606-8091

HPをチェック！！



sunword.net

