



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。



一尾で 8 人分

殻ごと食べられるので

ボリュームも

見た目も



100%満足！

【油で揚げる簡単調理方法】

- 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。)

【高評価メニュー例】

- ① イセエビチリ
- ② イセエビフライ

千葉産の脱皮伊勢海老もごさいます

輸 入 元：株式会社サンワードアンドカンパニー
本 社：TEL：092-736-2735 FAX：092-736-2733
東京支店：TEL：03-6821-8621 FAX：03-6821-8622
大阪支店：TEL：06-6606-8081 FAX：06-6606-8091

