



## からすみ

原 材 料：ボラの卵  
荷 姿：150-200 g /一腹の不定貫  
原 産 地：台湾  
保存方法：冷暗所  
賞味期限：製造日より1年

### 長い歴史と熟練の加工技術



- ◆ 台湾では300年以上も前からすでにボラを捕獲して、その卵を塩漬けし、乾燥、発酵させていたという文献が残っています。数百年来の技術の蓄積とボラの高い品質が、台湾を国際的に重要なカラスミの産地に育て上げました。

### ◆ 価格を大幅に下げることが出来ました。

数多く有る工場のなかでも、特においしいからすみを作っている工場と直接、製造委託をすることで品質・安全を維持しながら手軽にお使いいただける価格を実現できました。

☆簡単で美味しい食べ方☆



パスタに



前菜に



大根スライスと

輸入元：  
株式会社サンワードアンドカンパニー