



美味しさ炸裂！！

船橋バクダン (火薬増し増し)



**こいつはスゴイぜ！船橋バクダン！！
火薬増し増しでうまみが増し増し！！**

バクダンはとても危険なものです、このバクダンは大丈夫。ひと口かじれば、船橋産ホンビノス貝と西船橋ひらの農園産小松菜パウダーのハーモニーが炸裂する緑色のクラムチャウダーコロケなんです。今回、火薬であるホンビノス貝を増やした結果、なんとビックリ！うまみが増し増しとなりました！さらなる進化を遂げた船橋バクダン。是非是非ガブリとご賞味あれ♡



商品名：船橋バクダン
(小松菜とホンビノス貝のクラムチャウダーコロケ)
荷姿：1個約40g×10/パック×10
調理方法：バクダンを凍ったまま、180℃の油に一個ずつゆっくり入れ、3分半～4分間カリッと揚げてください。醤油との相性も抜群です。



船橋産小松菜



小松菜ハイボールを飲もうの貝



船橋産ホンビノス貝



ひらの農園/平野代一園主



小松菜ハイボールを飲もうの貝



かねはち水産/内海金太郎社長