

これで無添加、でき過ぎスペック。

# バプールシュリンプ(蒸し海老)

こんなにメリット、今まで知らずに損した気分

## ●海老本来のうま味と食感です

海水養殖のバナメイ海老を、天日干し天然塩と天然ミネラルウォーターだけで作った塩水に漬け込み下味をつけます。殻付きのまま蒸した後むき身にするので、色落ちが少なく海老本来のうま味と食感が残ります。

## ●ひと味つけられるプロ向け塩加減

塩分濃度をおさえて保水をしていないので、ユーザー様のドレッシングやピネグレットソースなどによくなじみます。見栄えもよくなり海老の食感もしっとりします。

## ●グッドサイズで、便利でムダ無し

海老を実感できる、原料無頭殻付き41/50サイズを使用。またIQF凍結なので好きな量だけ取り出せます。

## ●無添加で安心安全

HACCP認可工場で製造され、養殖から製品まで一貫した管理により、トレーサビリティを確立しています。pH調整剤、保水剤、黒変防止剤、保存料など一切使用せず、ミネラル豊富な天然塩水だけで味付けをしている無添加加工品です。

品名:バプールシュリンプ(蒸し海老) 産地:ベトナム 冷凍品  
原料:バナメイ海老むき身(原料:無頭殻付き41/50サイズ)  
荷姿:1kgパック(約160~170尾入り)IQF×10 10kg/ケース  
調理例:冷蔵庫解凍後、表面のグレーズ(氷)の解凍水は捨てそのまま食せます。温製料理には縮みをふせぐため、最後に少し温める程度でOKです。  
サラダ、前菜にはもちろん、パスタ、サンドイッチなどあらゆるシーンにご利用いただけます。



★継続ご利用の場合は安定供給のため事前に期間と数量のご相談をおすすめいたします。

株式会社メルクマール  
<https://merk-5j.com>

〒104-0045  
東京都中央区築地6-23-10吉岡ビル3階  
TEL03-6278-7281 FAX03-6278-7282

