

SMOKE ON THE SHRIMP

スモーク・オン・ザ・シュリンプ

くんえび
(燻海老)

ふつこの シメツメ 変身！ シュリンプが ユユルに

改良版

《改良ポイント》

冷燻温度を下げ低温でじっくり燻製しました。

- 海老の色がより鮮やかになりました。
- 海老の甘みが前面に出ました。
- スモークの香りがまろやかになりました。

くんえび 燻海老マジック

その香りと食感はパスタ、ピンチョス、ポテトサラダ、おにぎり、グラタンなど一般的なメニューにコラボさせると想定外のインパクトが出せます。まさに燻海老マジックです。特にチーズやポテトサラダとは相性が良く普通のメニューがシュールに変身します。



原料の養殖塩田バナメイ海老は、通常の海水海老に比べ塩分濃度が高いため、甘みと発色が良いのが特徴です。塩ゆで後、スペイン産のエキストラバージンオリーブオイルでマリネし、日本から持ち込んだ桜のウッドでスモークします。芳醇な香りの燻海老はお好みの材料に加えるだけでメニューをユニークにし、美味しく格上げしてくれる優れものです。

品名：スモーク・オン・ザ・シュリンプ (くんえび 燻海老)

産地：中国 冷凍品

原料：バナメイ海老むき身 (原料：塩田バナメイ海老41/50) オリーブオイル、食塩

荷姿：500g 袋(250g パック(45~50尾入り)×2)×12入り 6kg/ケース

解凍方法：パックのまま冷蔵庫または氷水でじっくり解凍後そのまま召し上がれます。

★在庫確認条件



★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

