

無添加

お家でかんたん70仕上げ

真空ホワイト
シュリンプ

ベトナムで海水養殖のバナメイ海老を HACCP 認可工場で加工しました。pH 調整剤、保水剤、黒変防止剤、保存料など一切使用していない無添加製品です。天日干しの天然塩とチューンソン山脈の水で作った塩水に漬け込み海老の旨みを閉じ込めました。

パックのまま湯煎すると縮みが少なく70が作れたようなカクテルシュリンプがかんたんにできます。バナメイ海老のしっとりとした食感と、海老本来の甘みが味わえます。冷製、温製とも手間がかからずハイクオリティに仕上がります。

〈縮みが少ないおすすめ調理〉



パックのまま水中で完全解凍



パックのまま、沸騰は避け約 90~95℃で約 3~4 分低温湯煎



パックのまま水中で冷却後、冷蔵庫に 30 分ほど入れて味をなじませる



パックを開け中のスープは捨てて盛り付ける

※温製調理の場合は、パックのまま水中で完全解凍後パックから取り出し、軽く水洗いしよく水分を切る。塩胡椒し天ぷら、グリル、フライなどに。

●真空ホワイトシュリンプ

産地：ベトナム 冷凍品
規格：バナメイ海老むき身 31/40 サイズ
200g パック(16~18 尾入り/海老 160g+
天然塩水 40g)x 5/袋



・200gパック
(16~18 尾入り)
×5



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

ご購入
サイト

