

無添加

かんたん調理でビッグに使える

真空ホワイトシュリンプ



いままでにないしっとりとしたバナメイ海老の食感と、海老本来の甘みが味わえます。添加物を一切使用していません。冷製、温製ともかんたん調理でハイクオリティに仕上がります。

●真空ホワイトシュリンプ 産地：ベトナム 冷凍品
規格：31/40(16尾～18尾/200gパック)
200g パック (バナメイ海老むき身 160g +天然塩水 40g)
x 5/袋 x 8 8kg/ケース



＜おすすめ調理法＞

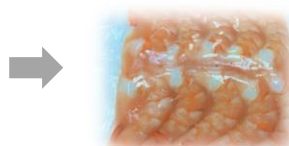
パックのままの真空調理は縮みが少なくビッグに仕上がります(お使いの器具により仕上がりは異なります)。



パックのまま
流水解凍



パックのまま、沸騰は避
け約 90～95℃で約 3～4
分低温加熱(またはスチ
ームコンベクションで)



パックのまま流水
で冷却後冷蔵庫で
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流水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。
軽く塩胡椒し海老の天ぷら、グリル、フライなどに。

★入荷状況の変化、価格変動がありますので、継続ご利用の場合はご予約をおすすめします。

極める
ための
独自製法

ベトナムで海水養殖の海老を 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。かんたん調理で今までにない海老本来の旨さを堪能していただけます。

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

