

鹿児島特産近海「たかえび」



「水揚げ後すぐ
急速凍結パック」
産地直送

《とれたての味！ 近海たかえびの特徴》

※国内需要量の約70%以上を輸入品に頼っている「えび」。日本の近海でも、こんなおいしいえびがあるのです。鹿児島県沖合で漁獲される「近海たかえび」学名はヒゲナガエビと呼ばれています。

旬は4～12月でとれたてのえびを水揚げ後急速冷凍し、安心できる方法で製品化しました。

※味は日本海で漁獲される甘エビに似ており、近海物独特の旨さと風味が味わえます。ぜひお試しください。

《上手な利用》

- 必要なだけ取り出し、**残りは冷凍庫**で保管して下さい。
- 解凍は**流水**にて**半解凍状態**にして、頭をとり皮をむくと上手にむけます。
※自然解凍した場合頭が黒くなることがあるので解凍は必ず流水で行って下さい。
- 皮をむいたら尾の方からつまようじで背ワタを取り除いて下さい。
- お刺身はもちろん、腹開きにして寿司種に最適です。
- 尚、頭はカラ揚げやお吸い物にお使い下さい。その他有頭のまま塩焼、ポイル等と幅広くご利用いただけます。

◎贈答品・おみやげ物に最適品です。

◎地方発送も承ります。

有限会社

ヤマチヨウ

〒897-1302 鹿児島県南さつま市笠沙町赤生木346番地31

TEL (0993) 63-1300

FAX (0993) 63-1834

