



子持ちカラフトししゃも（特大10尾）



抱卵率が高いことが最大の特徴であるカナダ産のカラフトししゃもを丸干しに仕上げております。原料にこだわり、現地の生産工場には弊社社員が必ず赴き、現地工場への直接指導と品質管理を行っております。製造にもこだわり、製造温度を全行程で管理鮮度を落とさぬよう最大限の努力をしております。

商品名	子持ちカラフトししゃも（特大10尾）
企業名	株式会社ヤマイシ
出荷可能時期	受注後1ヶ月を目安にいつでも
賞味期限	冷凍状態で365日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	カラフトししゃも / カナダ、食塩 / 日本
内容量	170g
入数	20入
最低納品単位	4箱
認証・認定機関の許認可	HACCP
輸出希望国又は地域	シンガポール、ベトナム、米国
ご利用シーン	調理方法は冷凍のまま、グリルやフライパンで焼いてください。そのまま焼いて頂ければカラフトししゃもの卵いっぱいの食感を楽しんで頂けます。焼き以外にも、片栗粉をまぶし揚げて三杯酢に玉葱やキュウリと和えるマリネや、めんつゆにお好みの甘みを加えた和風の煮付けも美味しいです。