



蒸し蛸



モーリタニアやモロッコなど西アフリカ沖で獲れた新鮮なマダコを、たっぷりの蒸気で丁寧に蒸し上げ、ふっくらとした食感に仕上げました。ボイルせず、蒸し加工のみで熱を加えるのがあ印のこだわりです。旨味が逃げずにぎゅっと閉じ込められるので、たこ本来のおいしさをお楽しみいただけます。

商品名	蒸し蛸
企業名	株式会社あ印
出荷可能時期	通年
賞味期限	D+730日
保存温度帯	冷凍
原材料及び添加物	マダコ / モーリタニア, 食塩 / , 酸化防止剤 (ビタミンC) /
内容量	10kg
入数	6
最低納品単位	10ケース
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, 香港, その他
日本国内での販売価格	2000~3000
ご利用シーン	下処理が要らないので、酢の物やたこ飯など幅広い料理にお使いいただけます。ギフトにもどうぞ。