

商品情報(うま煮あわび)

古来よりあわびは不老長寿の象徴として珍重され、神事の供物や、貢物として用いられる他、大切な人への贈物としても喜ばれてきました。

当店のあわび煮貝も、あわびに込められた思いを引き継ぎ、熟練のスタッフが、厳選したあわびを使って、和風だてふっくら炊き上げた極上の一品となっております。

一粒一粒が個装になっていますので、贈物や手土産にもピッタリ。

保存料を一切使用しない和風だと、独自の製法で作られていますので、優しい味わいと、モチモチなのにコリコリというあわびならではの食感を存分にお楽しみいただけます。

アレルギー表示:小麦、大豆、あわび、さば

養殖:韓国・台湾

賞味期限:冷凍で2ヶ月(解凍後はすぐにお召し上がりください)

～うま煮あわびの解凍方法～

食べる15分前に凍ったままのうま煮あわびを袋ごとボールに入れ、ヒタヒタの水につけて解凍します。

～美味しく召し上がっていただく為に～

- ☆そのままスライスして、お酒のおつまみに
- ☆ドレッシングやオイルなどで野菜と和えて、海鮮サラダに
- ☆軽く焼いて、ステーキ風の一品料理に
- ☆好みの具材と一緒に炊飯器に入れて、炊き込みご飯に



商品情報(冷凍蒸しあわび)

殻つきのまま、蒸して冷凍したあわびです。

冷凍庫に入れておけば、必要な時に、必要なだけ使えるので、とっても便利。

調理しても縮みませんので、ボリューム感のあるあわびをお楽しみいただけます。

アレルギー表示:あわび

賞味期限:冷凍で2ヶ月(解凍後はすぐにお召し上がりください)

養殖・加工:台湾

袋のまま流水に数分あてて(身に弾力が戻ってくるくらいが目安)解凍後、肉厚あわびをスライスして…
わさび醤油どうぞ♪

バターをのせて焼くと…

濃厚なステーキの出来上がり♪

オリーブオイルで焼いても美味しいです♪



〒420-0816

静岡県静岡市葵区番谷6丁目15-3

左京商事株式会社

TEL:054-265-3523 FAX:054-265-7881



054-2653523