

とまらない、とまらない。 風味いつぱいのエビ唐揚げ



朝揚げ地海老の唐揚げ

明治の初めからこの地でエビの加工業を始め、様々な冷凍食品を国内外へ送り出してきた浜繁水産。エビのフライやボイルのほか、香ばしく焼いたエビの頭に酒を注ぎ、フグのひれ酒風を楽しむエビ頭酒や、エビを酒粕に漬けた珍味など、ひと味違ったアイデア商品もある。地元で獲れた天然のエビを存分に堪能してほしいと完成した「エビの唐揚げ」は、最もおいしい時期の小振りなエビを使用し、エビ本来の風味と味を活かして至ってシンプルに仕上げた。口の中いっぱい広がるエビがビールに合うことは言うまでもない。冷凍のまま3分揚げると、誰でも簡単にカラッと香ばしいおつまみが完成する。突然の来客用にもぜひストックしておきたい。



主原料 海老、小麦粉、澱粉、塩

保存方法 マイナス18度以下で冷凍

参考価格 530円(150グラム)

Production



株式会社 浜繁水産

〒872-0001 大分県宇佐市大字長洲4455
Tel. 0978-38-0075 Fax. 0978-38-0180

Developer



代表取締役社長
浜永 繁明さん