

エビをたっぷり味わう エビシユウマイ

豊前海産海老使用

えびしゅうまい

ひとくちだけでエビが存分に味わえる“本物”のエビシユウマイ。単にエビを多く入れるだけでは風味が強すぎる。程よい風味と心地よい食感を出すため、エビよりもむしろ餡の口当たりに試行錯誤を繰り返した。スケトウダラのすり身の滑らかさがエビのプリプリ感を際立たせ、その存在感を大きくしている。エビそのものも噛みごたえのある大きさにするべく、手作業でカット。餡を邪魔しないようやさしく包む薄い皮も相まって、すべてがエビのためのシユウマイを引き立てる。目指したのは、一度食べるとほかでは満足できなくなる、リピーターの多いエビシユウマイ。地元で獲れたエビが主役の“エビやさんが作ったエビシユウマイ”をご堪能あれ。



主原料 えび、すり身(スケトウダラ)、玉ねぎ、植物油、卵、でん粉、食塩

保存方法 10~15度の冷暗所に保存

参考価格 1,300円(8個)

Production



大関食品株式会社

〒879-0302 大分県宇佐市大字下乙女638-1
Tel. 0978-33-2546 Fax. 0978-33-2775
<http://www.ozeki-foods.co.jp/>

Developer



工場長
川添 功治さん