



ソフトシェル特集!!



先日ミャンマーを工場視察で訪問した際に、ソフトシェルクラブの生産現場を見学させて頂きました。以前より、「目で一匹ずつ監視員が…」と話には伺っておりましたが、まさにその通りで、24時間体制で専用の籠に一匹ずつ入れられた蟹が脱皮していないか確認していました。脱皮後 3 時間が経過すると殻は硬化し始め商品として出荷できません。次の脱皮の周期 45 日後まで待つ事となります。高価な商材なのも、納得といった感じです。

今回は、独特の食感と、1ランク上の演出が可能な“ソフトシェル”商材についてご紹介いたします。



【左】ソフトシェルクラブの養殖池。【中央】蟹が1匹ずつ入った養殖籠を、一つ一つ目視確認。【右】脱皮した蟹の籠には抜け殻が…

商品のご案内



新発売!!



台湾産脱皮伊勢えび 230/300

非常に貴重な台湾産脱皮伊勢えび。希少価値が高く、めったにお目に掛かれませんが、脱皮したてのロブスターを瞬間凍結。旨みが凝縮した海老を、丸ごと頭から尻尾まで味わうことが出来る驚きの一品です。

ソフトシェル・クラブ 1kg

マングローブの森に生息する蟹を脱皮直後に冷凍凍結。鮮度も抜群のソフトシェルクラブ。見た目にもインパクトは抜群で、天ぷらからチリソースまで、どんな調理にも合います。丸ごとカレーのトッピングなどにも如何でしょうか? プライム (14 匹入り)・ホテル (18 匹入り) の 2 サイズからお選び頂けます。

ソフトシェル・シュリンプ L

定番となった、ソフトシェルシュリンプ。エビチリは勿論、カダイフ巻きや前菜にもご使用頂ける商品です。カリッとした食感と、有頭で殻付きのままだからこそエビの旨みを丸ごと味わう事が出来ます。25 尾入り (455g) です。



ANNKIKY WEB 登録ページ⇒
ANNKIKY WEB でも閲覧できます



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは イーナーナール無料

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

4年に一度のサッカーの祭典ワールドカップはフランスの20年ぶりの優勝で幕を閉じました。

日本も善戦し、予選リーグを突破、決勝トーナメントへの進出で日本中が盛り上がりました。

そんな中、「平成30年7月豪雨」が発生し、西日本、特に中国・四国地方で甚大な被害が発生しました。

このたびの豪雨におきまして、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

最後になりましたが、インフラの状況等により、商品の遅延やお届けできなかったことをお詫び申し上げます。