

シェフ専用
CHEF'S CUSTOM
シリーズ

白か黒か

シェフ専用
CHEF'S CUSTOM
シリーズ

真空ホワイトシュリンプ

真空ブラックシュリンプ

これで無添加



文句なし！パーフェクトシュリンプ

極めるための
独自製法

ベトナムで海水養殖の海老を HACCP 認可工場で加工しました。pH 調整剤、保水剤、黒変防止剤、保存料など一切使用していない無添加製品です。天日干しの天然塩とチュンノーン山脈の水で作った塩水に漬け込み、海老の旨みを閉じ込めました。かんたん調理で今までにない海老本来の旨さを堪能していただけます。

●真空ホワイトシュリンプ 産地：ベトナム 冷凍品

バナメイ海老のしっとりとした食感と、海老の甘みを純粹に味わえます。

価格がリーズナブルなのも魅力。

規格：①26/30(12尾～14尾/200g袋)

②31/40(16尾～18尾/200g袋)

①②共 200g パック (バナメイ海老むき身 160g + 天然塩水 40g) x 5/袋 x 8 8kg/ケース



●真空ブラックシュリンプ 産地：ベトナム 冷凍品

ブラックタイガー海老の鮮やかな色彩とフリフリとした食感を味わえます。

規格：①21/25(10～11尾/200g袋)

200g パック (ブラックタイガーむき身 150g + 天然塩水 50g) x 5/袋 x 8 8kg/ケース

②26/30(12～14尾/200g袋)

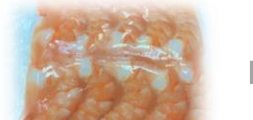
①②共 200g パック (ブラックタイガーむき身 160g + 天然塩水 40g) x 5/袋 x 8 8kg/ケース



●おすすめ調理法：パックのままの真空調理は縮みが少なくビッグに仕上がります。(お使いの器具により仕上がりは異なります)



パックのまま、沸騰は避け約 90～95℃で約 3～4分低温加熱(またはスチームコンベクションで)



パックのまま流水で冷却後冷蔵庫で味をなじませる



パックを破り、中のスープは捨て盛り付け

★詳しい商品取り扱い説明動画はこちらから→<https://youtu.be/gVfdtvp0-oU>

※温製調理の場合はパックのまま流水解凍後パックから取り出し、軽く水洗いしよく水分を切る。軽く塩、胡椒し海老の天ぷら、グリル、フライなどに。 **シェフ専用シリーズは職人品質にこだわったプロ仕様の業務用商品です**

★入荷状況の変化、価格変動がありますので、継続ご利用の場合は期間と数量のご予約をおすすめします。