

シェフ専用
CHEF'S CUSTOM

シリーズ

これで無添加！使わにゃ損です！

バプールシュリンプ[®] (蒸し海老)

海 老本来の味と食感を引き出すこだわりの製法で仕上げたバプールシュリンプ(蒸し海老)です。
加熱加工済みむき身バナメイ海老で、解凍してそのまま食せます。
サラダ、前菜にはもちろん、パスタ、サンドイッチなどあらゆるシーンにご利用いただけます。



極めるための a s d

a 海老本来の味と食感です：

海水養殖のバナメイ海老を、自然塩と地下水だけで作った塩水に漬け込み下味をつけます。殻付きのままスチーマーで蒸した後むき身にするので、旨味が逃げず色落ちも少ないのです。

b ひと味つけられるプロ向け塩加減：

塩分濃度をおさえて保水をしていないので、ユーザー様のドレッシングやビネグレットソースなどによくなじみます。見栄えもよくなり海老の食感もしっとりします。

c グッドサイズで、便利でムダ無し：

海老を実感できる、原料無頭殻付き41/50サイズを使用。またIQF凍結なのでお好きな量だけ取り出せます。

d 無添加で安心安全

HACCP認可工場で製造され、養殖から製品まで一貫した管理により、トレーサビリティを確立しています。pH調整剤、保水剤、黒変防止剤、保存料など一切使用せず、ミネラル豊富な天然塩水だけで味付けをしている無添加加工品です。

品名：バプールシュリンプ (蒸し海老) 産地：ベトナム 冷凍品

原料：バナメイ海老むき身 (原料：無頭殻付き41/50サイズ)

荷姿：1kgパック (約160~170尾入り) IQF×10 10kg/ケース

調理例：冷蔵庫解凍後、表面のグレーズ (氷) の解凍水は捨てます。

そのまま食せるので、温製料理には縮みをふせぐため、最後の段階で少し温める程度でOK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。

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