

佐渡産 急速3D凍結 甘海老 LAサイズ

佐渡の最上級品をそのままに



必要な尾数
だけを取り
出してお使い
ください。

1尾凍結なの
で簡単！

オススメはお
刺身！

※お刺身

(生食)の
場合は解凍
後すぐにお
召し上がり
下さい。



解凍ポイント

必要な尾数を取り出し、**流水**
で一気に解凍してください。
自然解凍は品質が低下します
のでしないでください。



佐渡沖は好漁場

佐渡近海は暖流と寒流が交差し、様々な魚が集まります。海底は棚状になっていて魚や海老にとって居心地が良く、餌になるプランクトンも豊富な最高の海域です。

佐渡の甘海老

佐渡赤泊で水揚げされる甘海老は鮮度・質において最上級とされています。とろけるような身、濃厚な甘さ、宝石のように輝く透き通るような赤い殻。新潟県のプライドフィッシュに選ばれている価値ある食材です。

