



ほたてシリーズ

むつ湾産の旬の帆立を香ばしく丹念に焼き上げました

ソフト 焼き帆立



第7回 全国水産加工品 総合品質審査会 「農林水産大臣賞」受賞商品!

全国水産加工品総合品質審査会とは、全国各地から集まった多くの水産加工品が審査されるものです。その大会において、数ある商品のなかから最優秀賞に値する“農林水産大臣賞”を受賞いたしました。全国の審査会で認められた味をぜひご賞味ください。

秘伝のタレ

帆立の味付けにもこだわり、地元老舗醤油メーカーに特注したタレを使用し、帆立に良く合う独自の“秘伝タレ”を作りました！
そのタレに一晩じっくりと漬け込み、風味豊かに仕上げております。

職人のこだわり

帆立を焼き上げるのは、長年の経験を持つ焼きの職人です。季節による気温の変化によって、帆立を焼く温度や時間を調整しております。これは、長年の経験がなければわからないプロの技です。こうした職人のこだわりから、いつも変わらない焼き帆立の美味しさをお客様にお届けしております。



青森県むつ湾産の帆立とは

帆立を本来の旬の時期である4月から8月に水揚げ可能な国内有数の名産地が「青森県むつ湾」です。
旬の時期の帆立には、旨み成分であるグリコーゲンが豊富に含まれるため、帆立の濃厚な旨みとプリッとした食感がお楽しみいただけます。
当社では、むつ湾産の旬の時期の帆立のみを厳選して使用しております。
むつ湾にて当日水揚げされた帆立を、その日のうちに自社工場へ運び茹でてすぐに急速凍結しております。
そのため、旬の時期の帆立を一年中味わうことが可能となりました。



業務用パック、小パック各種ご用意しております。詳しくはお問い合わせください。

株式会社 味の加久の屋

青森県八戸市大字鮫町字福沢久保3

TEL.0178-33-1151/FAX.0178-35-4582/E-MAIL:sales@kakunoya.co.jp

帆立：惣菜=101101