

八戸の海の幸を美味しく! 楽しく! お手軽に!

湯あがりいか



イカをクルッとカール♪サッとお湯で茹でたプリッと旨みたっぷりの湯あがりイカです。

- 1 イカをらせん状の形に仕上げました。楽しい見目で、イカをより美味しくお召し上がりいただけます。当社独自の技術で加工しております。
- 2 食塩のみを使用し、無添加で仕上げました。そのままお召し上がりいただくことはもちろん、サラダや和え物の具材としても便利にお使いいただけます。
- 3 イカは、味が染み込みにくい素材の一つです。この湯あがりいかは、細かい切り込みで味が絡みやすく、うす味でも問題なくお使いいただけます。各種お料理に幅広くご利用ください。

1、日本一の水揚げ量を誇る八戸産の新鮮なイカを使用しております。イカの旨みをご堪能ください。

2、特殊な切り込みにより、柔らかな食べやすい食感に仕上がりました。お子様にもおすすめの一品です。

95g入り▶



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