

海老天ぷら（バナメイ海老）



調理後イメージ画像

商品特徴

工場の養殖場で獲れた鮮度の良いバナメイエビの天ぷらです。丁寧に一尾一尾手揚げしておりますので衣の散り方が自然です。また、薄衣で衣から海老が抜けにくく、蕎麦などにも最適です。

◆商品規格◆

商品名 / 規格入数	原産国	アレルギー	JANコード	商品コード
海老天ぷら 40g 80尾 * 4合	タイ	小麦・えび・大豆	4573198920505	618
海老天ぷら 33g 80尾 * 4合	タイ	小麦・えび・大豆	4573198920512	619
海老天ぷら 20g 80尾 * 4合	タイ	小麦・えび・大豆	-	802
海老天ぷら 16g 100尾 * 4合	タイ	小麦・えび・大豆	-	803
海老天ぷら26/30 (完全油ちょう) バルクタイプ	タイ			新商品
海老天ぷら26/30(完全油ちょう) 3尾トレイ	タイ			新商品

- ・ 冷凍（-18℃以下）保存
- ・ 加熱してお召し上がりください。
油ちょう時間はサイズによって異なりますので
弊社営業までお問合せください。
- ・ 衣の率 50%

新商品として
完全油ちょうタイプ（解凍後即食可）も商品準備中です！
個食タイプ（3尾トレイ入り）とバルクタイプでご用意。



調理後イメージ画像