

New release

New

有頭バナメイ スチーム中剥きエビ




EBIO
BIOSHRIMP

最先端のおいしさ

高塩分濃度の海水養殖

最先端の管理下で環境に配慮し育てられた
比類ない甘味とうま味の強いエビをお届けします。



EBIO (エビオ) 最先端のおいしさ

高いうま味成分

収穫後即座に加工処理。
高塩分濃度での養殖で強い甘味・うま味が特徴。

高い品質管理

最先端養殖システムで徹底的な水質管理、
抗生物質一切不使用。

高い環境マネジメント

CO2排出量を大幅に削減。
また排水の管理も徹底。BAP認証済み。

有頭バナメイ スチーム中剥きエビ

EBIOブランドならではの鮮やかな発色と美味しさが自慢です。
特別な場での華やかな料理に特におすすめです。
オードブルやおせち料理など様々な料理にぜひご活用ください。



冷製パスタ



サラダ



お節料理

解凍後



- 高塩分濃度の海水ではアミノ酸が増加し、海老本来の強いうま味と豊かな甘味が引き立ちます。
 - しっかりした身質や発色の良さは、海水養殖ならではの大きな特徴です。
 - 冷水で活メにすることで鮮度を最大限に保ちながら、スチーム処理で素材の美味しさを閉じ込めました。
 - 背腸とミソは取り除き、頭と尾を残して殻を剥きました。
 - BAP(Best Aquaculture Practices) 認証商品です。(※1)
- ※解凍後、そのまま召し上がれます。



- ★ 加工工場
- ★ 養殖場
- ★ ふ化場
- ★ 飼料工場

CERT # P10085

bapcertification.org

※1 BAP認証とは「責任ある生産過程で加工された水産物」を認証する制度です。

パッケージ



名 称	スチームボイルえび
原材料名	えび(バナメイ、養殖)、食塩
原産国名	ベトナム
内 容 量	25尾、33尾、40尾(500g/箱)
商品規格	500g×20箱

