

紋甲いか唐揚げ

Deep-fried cuttlefish



DELICIOUS
SEA FOODS
for professionals

簡単調理！そのまま揚げるだけ！ 紋甲いか唐揚げ

そのまま揚げるだけの簡単調理で本格メニューに！
肉厚の身にオリジナルの唐揚げ粉を付けました。
紋甲いか特有の味わいと食感をお楽しみください。



パッケージ



加熱前



**冷凍のまま
すぐ揚げられます！**



- 輪切りにすることで、断面の渦が美しく見栄えの良い商品です。
スリット加工により食感の良さもUP！
 - 付け合わせを変えることで、より一層華やかな一品になります。
中華・居酒屋・ビュッフェスタイルなどにおすすめです！
- ※冷凍のまま180℃の油で4分30秒～5分揚げてください。

名 称	紋甲いか唐揚げ
原材料名	紋甲いか、衣(唐揚げ粉(でん粉、パン粉、小麦粉、粉末醤油、その他)、打ち粉(でん粉、脱脂粉乳、粉飴、卵白粉末)、香辛料)／加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・いかを含む)
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg / 1QF(約25個)
商品規格	1kg×10袋

