



KOBE TRADING
世界の海から豊かなめぐみを

神戸トレーディング株式会社
KOBE TRADING CO., LTD.

〒650-0024 神戸市中央区海岸通2丁目1番2号共栄ビル501号
TEL : 078-392-2233 FAX : 078-392-2299 E-MAIL : info@kobe-trading.co.jp
2025年7月 発行3号



KOBE TRADING CO., LTD.

Product Lineup



Delicious Sea Foods for professionals





「美味しい」までを簡単に。

厨房の味方として、人手不足対策や時短調理など
手間を省いたオペレーションに対応可能な商品を開発しています。

国内のみならず、世界各地より
“安心安全で美味しい海のめぐみをお届けする”

それが神戸トレーディングのコンセプトです。

Index

	コンセプト	00
	「特集」BAP認証	02
エビ	【NEW】カダイフ巻き3種	04
	【NEW】有頭バナメイ スチーム中剥きエビ	08
	【NEW】尾付き剥きエビ串	10
	【NEW】ブラックタイガー尾付き剥きエビ	12
	【NEW】エビの天ぷら	14
	海老フリッター薄衣仕上げ	16
	尾付きエビフリッターバックカット	16
	バナメイ尾付き剥きエビバックカット	18
	キングブラック	20
	尾付き剥きエビディープカット (バナメイ・ブラックタイガー)	22
	「レンジで温めるだけシリーズ」楽チン!! エビマヨ	24
	「レンジで温めるだけシリーズ」楽チン!! エビチリ	26
	ひとくちエビフライ	28
	有頭ブラックタイガースチーム中剥きエビ	30
イカ	アカイカ 松笠カット	32
	アカイカ フラワーカット	34
	コウイカ マツカサカット	36
	コウイカ フラワーカット	38
	やりいかチューブ	40
	皮付きヤリイカリング	42
	ヤリイカ唐揚げ	44
	こだわり	46
	会社概要	48

これからの選択

BAP—Best Aquaculture Practices—

魚と人の未来のために

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証は、環境や社会への責任、養殖される魚介類の健康、食品安全を保証する認証制度です。世界水産物連盟(Global Seafood Alliance、通称GSA)は責任ある水産物の発展のために活動する国際NGOです。世界中に責任のある水産物を提供することを目的に、第三者認証であるBAP認証を運営しています。これは養殖業におけるもっとも信頼性の高い認証制度です。

BAP認証4つの柱



環境への責任

生息地の保全、水質、排水などの問題に対応しています。



動物の健康と福祉

疾病管理などの問題に対応しています。



食品安全

禁止されている抗生物質やその他化学物質を使用しません。



社会への責任

生産者や従業員の人権と安全が守られた労働環境の整備と運営を徹底しています。



全ての段階において環境への責任、動物福祉、食品安全、社会への責任を約束します。

BAP認証の特徴は、養殖のサプライチェーンを段階を追って認証する点にあります。認証の対象となるのは「ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場」の4ヶ所で、養殖水産物の生産プロセスに関わる全てのプレーヤーを対象としています。これらの認証を取得した施設の組み合わせを星で表すシステムになっています。

神戸トレーディングでは、世界で認められた厳しい認証プログラムをクリアした水産物をお届けします。

パッケージにあるBAPマークは、BAP認証の星を取得した特別な水産物の証です。



有頭バナメイ スチーム中剥きエビ P.08

ブラックタイガー 尾付き剥きエビ P.12



海老フリッター 薄衣仕上げ P.16

バナメイ尾付き剥きエビバックカットL P.18

バナメイ尾付き剥きエビバックカットM P.18



ひとくちエビフライ P.28

尾付きエビフリッターバックカット P.16

キングブラック P.20



Angel Hair Series

カダイフ巻き3種

有頭バナメイ・無頭バナメイ・バナメイ串エビ



エンジェルヘアシリーズ

カダイフは「エンジェルヘア(天使の髪)」として親しまれ、そのサクサクとした新食感が多くの人に愛されています。しかし、巻く手間がかかるため、厨房では敬遠されがちです。私たちの「エンジェルヘアシリーズ」では調理の手間を省くために、カダイフをあらかじめ巻いた状態の商品を提供しています。

有頭バナメイえび カダイフ巻き

有頭エビの華やかさが特別感を演出し、思わず目を引く一品に仕上がります。

加熱前



加熱後



調理例

商品特徴

- 下処理を施した剥きエビに、一つ一つ丁寧にカダイフを巻き込んであるので、加熱するだけで簡単に完成します。
- 美味しさを最大限に引き出す、エビとカダイフの絶妙な比率にこだわりました。
※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

有頭バナメイえび カダイフ巻き 600g

有頭バナメイえび カダイフ巻き 760g

原産国名	ベトナム
内 容 量	600g (30g×20尾)、760g (38g×20尾)
商品規格	600g×20箱、760g×20箱

パッケージ



無頭バナメイえび カダイフ巻き

食感とビジュアルが新しさを感じさせます。新メニュー開発におすすめです。

加熱前



加熱後



調理例

商品特徴

- 下処理を施した剥きエビに、一つ一つ丁寧にカダイフを巻き込んでいるので、加熱するだけで簡単に完成します。
- 美味しさを最大限に引き出す、エビとカダイフの絶妙な比率にこだわりました。
※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

パッケージ



無頭バナメイえび カダイフ巻き	
原産国名	ベトナム
内 容 量	500g (25g×20尾)
商品規格	500g×20箱

バナメイ串えび カダイフ巻き

カダイフを巻くと同時に串打ちもしてあります。時短調理の味方としてご活用ください。

加熱前



加熱後



調理例



調理例

商品特徴

- 下処理を施した剥きエビに、一つ一つ丁寧にカダイフを巻き込んでいるので、加熱するだけで簡単に完成します。
- 美味しさを最大限に引き出す、エビとカダイフの絶妙な比率にこだわりました。
※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

パッケージ



バナメイ串えび カダイフ巻き	
原産国名	ベトナム
内 容 量	400g (20g×20尾)
商品規格	400g×20箱



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。



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。

高塩分濃度の海水ではアミノ酸が増加し、エビ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。冷水で活〆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。

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。



調理例



調理例



解凍後

商品特徴

- エビ本来の強いうま味と豊かな甘味をお楽しみいただけます。
- しっかりした身質や発色の良さが大きな特徴です。
- 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。



※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。詳しくはP.02をご覧ください。

スチームボイルえび 25尾

スチームボイルえび 33尾

スチームボイルえび 40尾

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

パッケージ



新商品

New

尾付き剥きエビ串

頭、殻剥き、背腸取り、面倒な串打ちまで済ませてあるので、面倒な下処理は一切不要！

調理時間短縮、人手不足の現場にも！



調理例



調理例



調理例



加熱前

商品特徴

- 衣をつけて串カツ、シンプルに塩焼き、オリジナル創作料理などアレンジ次第で幅広い料理にご使用いただけます。
- うま味重視の無保水タイプとプリプリ食感重視の保水タイプをご用意しております。

※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

尾付き剥きエビ串

原産国名	ベトナム
------	------

商品詳細に付きましては、お問い合わせください。

パッケージ



ブラックタイガー尾付き剥きエビ

食べ応えのあるサイズのブラックタイガーを丁寧に下処理しました。

ぷりぷりとした歯ごたえが圧倒的で、ボリューム感のある焼き上がりになります。

身は繊維質でほどよく弾力があり、加熱すると美しい赤色に発色。

甘みが強くジューシーなブラックタイガーです。



調理例



調理例



加熱前

商品特徴

- 1尾30gの大きなエビを使用しています。
- 無添加・無保水なので、素材の旨味とブラックタイガー特有の歯ごたえを感じられる商品です。
- 殻剥き、背腸取りの下処理済みです。
- 忙しい仕込み時間の中で、長時間の解凍と殻剥き作業の手間を短縮することができます。
- BAP(Best Aquaculture Practices)認証商品です。(※1)

※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。



※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。詳しくはP.02をご覧ください。



こちらより商品の動画をご覧になれます。

パッケージ



ブラックタイガー尾付き剥きエビ

原材料名	エビ(養殖)、食塩
原産国名	ベトナム
内 容 量	600g (30g×20尾/袋)
商品規格	600g×20パック

新商品
New

エビの天ぷら

油調済みなので、温かい料理には自然解凍するだけで簡単トッピング。

また、温めることで単品でもお楽しみいただけます。

手間が省ける分、天ぷらとしてだけでなく

創作料理など様々なメニュー開発にご利用ください。



調理例



加熱前

商品特徴

- 様々な調理方法でお使いいただけます。
- 天ぷらそばやうどん、丼には自然解凍でもお使いいただけます。
- アツアツ、サクサクの揚げたて天ぷらを手軽にお楽しみいただけます。
- 和洋中を問わず幅広いメニューにご使用いただいています。

油調済みエビ天ぷら

原産国名 ベトナム

商品詳細に付きましては、お問い合わせください。

パッケージ



海老フリッター薄衣仕上げ 尾付きエビフリッターバックカット

プリッととしたエビの食感を存分に活かし、手作り感のある仕上がりにこだわりました。



海老フリッター薄衣仕上げ



尾付きエビフリッターバックカット



商品特徴

- 丁寧に下処理した剥きエビに衣付けをしました。
- 衣率が約30%と薄衣なので、プリッととした食感が残る手作り感のある一品に仕上がります。
- 衣に下味を付けていないので、和洋中を問わず幅広い料理にご使用いただけます。
- 海老フリッター薄衣仕上げよりも一回り大きいサイズの尾付きタイプは、バックカット処理により加熱すると背中部分が開いてボリューム感が増します。
- BAP(Best Aquaculture Practices)認証商品です。(※1)
※冷凍のまま170℃-180℃の油で2分30秒-3分揚げてください。



※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。詳しくはP.02をご覧ください。



こちらより商品の動画をご覧になれます。

海老フリッター薄衣仕上げ

原材料名	えび、でん粉(タピオカ)、小麦粉、コーンフラワー、食塩、砂糖／加工でん粉、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、貝殻焼成カルシウム(一部に小麦・えびを含む)
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg／IQF(約80尾)
商品規格	1kg×10袋

尾付きエビフリッターバックカット

原材料名	えび、でん粉(タピオカ)、小麦粉、コーンフラワー、食塩、砂糖／加工でん粉、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、貝殻焼成カルシウム(一部に小麦・えびを含む)
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg／IQF(約50尾)
商品規格	1kg×10袋

バナメイ尾付き剥きエビバックカット

殻剥きや背腸取りなどの面倒な下処理は一切不要！

調理時間の短縮、人手不足の現場にも！

和洋中間わず幅広い料理にご使用いただけます。



調理例



調理例



加熱前

商品特徴

- 厨房の声を受けて開発しました。ボリューム感と食感を追求した商品です。
 - 殻剥き、背腸取り(バックカット)の下処理済みです。
 - IQF凍結なので都度解凍が可能になり、鮮度管理と食品ロス削減にも繋がります。
 - 尾無し剥きエビもごございます。(約50尾/袋)
 - BAP(Best Aquaculture Practices)認証商品です。(※1)
- ※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。



※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。詳しくはP.02をご覧ください。



こちらより商品の動画をご覧になれます。

パッケージ



バナメイ尾付き剥きエビ バックカット L	約50尾
バナメイ尾付き剥きエビ バックカット M	約63尾
バナメイ尾無し剥きエビ バックカット L	約50尾
原材料名	えび(バナメイ、養殖)、食塩／pH調整剤
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg／IQF(L…約50尾、M…約63尾)
商品規格	1kg×10袋

キングブラック

殻ごと焼いて風味を出すもよし、食べやすく殻を剥いて頬張るもよし！

食べ応えのあるサイズのブラックタイガーを丁寧に下処理しました。

バラ凍結なので鮮度管理とロス削減にオススメです。



調理例



調理例



イージーピール仕様で殻がスルッと剥けます。



加熱前

商品特徴

- 13/15サイズの大きなエビを使用しています。
- 無添加・無保水なので、素材の旨味とブラックタイガー特有の
- 歯応えを感じられる商品です。
- 殻が剥きやすいように、大きなカットを背中に施したイージーピール仕様に仕上げています。

BAP(Best Aquaculture Practices)認証商品です。(※1)

※加熱していません。加熱してお召し上がりください。



※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。詳しくはP.02をご覧ください。



こちらより商品の動画をご覧になれます。

パッケージ



無頭えび(イージーピール)

原材料名	えび(ブラックタイガー、養殖)、食塩
原産国名	ベトナム
内 容 量	500g／IQF(約15尾)
商品規格	500g×20袋

尾付きむきエビディープカット (バナメイ・ブラックタイガー)

尾を残して殻と背腸を取り、面倒な下処理の手間を省きました。

解凍して盛り付けるだけで海鮮焼きのメニューにも！



バナメイ加熱前



ブラックタイガー加熱前



ブラックタイガー加熱前



調理例

商品特徴

- 調理作業の手間削減と食べやすさを追求した商品です。
- 殻剥きと背腸を取り、丁寧に下処理した状態で凍結しています。
- 食べやすく手を汚しにくいので、女性の方やお子様にも好評です。

※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。



こちらより商品の
動画をご覧になれます。

バナメイ尾付きむきエビ ディープカット 13g

バナメイ尾付きむきエビ ディープカット 17g

バナメイ尾付きむきエビ ディープカット 20g

原材料名	えび(バナメイ、養殖)、食塩／pH調整剤
原産国名	ベトナム
内 容 量	13g(390g／30尾)、17g(425g／25尾)、 20g(400g／20尾)
商品規格	13g(30尾×30袋)、17g(25尾×30袋)、 20g(20尾×20袋)

ブラックタイガー尾付きむきエビ ディープカット 13g

ブラックタイガー尾付きむきエビ ディープカット 19g

ブラックタイガー尾付きむきエビ ディープカット 21g

原材料名	えび(ブラックタイガー、養殖)、食塩
原産国名	ベトナム
内 容 量	13g(390g／30尾)、19g(380g／20尾)、 21g(420g／20尾)
商品規格	13g(30尾×30袋)、19g(20尾×20袋×2)、 21g(20尾×20袋)

「レンジで温めるだけシリーズ」

楽チン!!エビマヨ

エビの下処理、衣付け、油調、タレを絡めるまで済ませているので、面倒な調理は一切不要。温めるだけの簡単エビマヨです。

調理時間の短縮、人手不足の現場におすすめ!

レンジで温めてもOK!



調理例



調理例

Microwave or Boil



解凍後、レンジで600W約1分



沸騰後6分〜7分※袋ごと湯煎可能

商品特徴

- 厳選した剥きエビを使用し、エビによく合うマイルドなソースを絡めています。
- 薄衣だから食感プリプリ、旨味たっぷり。
- テイクアウトや仕出し料理、大皿料理にもおすすめです。
- 凍った袋のままボイルできるので大量調理が簡単にできます。



こちらより商品の動画をご覧になれます。

楽チン!!エビマヨ 500g

楽チン!!エビマヨ 150g

原産国名	ベトナム
内 容 量	500g、150g (7尾)
商品規格	500g×20、150g×30袋×2



解凍後

パッケージ



「レンジで温めるだけシリーズ」 楽チン!!エビチリ

解凍後、レンジで1分!!

温めるだけで本格中華の一品に。

調理時間を劇的に短縮し、誰でも簡単に調理できます。



Microwave or Boil



解凍後、レンジで600W約1分



沸騰後6分～7分※袋ごと湯煎可能



商品特徴

- プリッとしたエビによく合う甘さ控えめのピリ辛味。
- 薄衣だから食感プリプリ、旨味たっぷり。
- 油調済みで調理の手間が少なく、テイクアウトや仕出し料理にもオススメです

楽チン!!エビチリ

内 容 量	150g(7尾)
商品規格	150g×30袋×2



こちらより商品の
動画をご覧になれます。

ひとくちエビフライ

食べやすいひとくちサイズのエビフライです。

盛り付けしやすいカーブタイプで、

オードブルや仕出し料理にもオススメです。



商品特徴

- 原料を伸ばしていないので繊維が崩れず、エビの食感を存分に活かしています。
- 丁寧に下処理した剥きエビにパン粉を付けて、ひとくちサイズに仕上げました。
- 色付きの良いカラーパン粉を使用しています。揚げ色が変わりにくく、鮮やかな色味で料理が映えます。
- BAP (Best Aquaculture Practices) 認証商品です。(※1)

※冷凍のまま170℃～180℃の油で3分揚げてください。



※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。詳しくはP.02をご覧ください。

ひとくちエビフライ

原材料名	えび、衣(パン粉、小麦粉、食塩、植物性脂肪粉末、小麦たん白)／加工デンプン、増粘剤(グアーガム)、着色料(アナトー)、貝殻焼成カルシウム、調味料(アミノ酸)、膨張剤、pH調整剤、イーストフード、V.C、香辛料抽出物、(一部に小麦・えびを含む)
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg／IQF (80尾)
商品規格	1kg×12箱

パッケージ



有頭ブラックタイガースチーム中剥きエビ

工夫された飼料で育てられたブラックタイガーならではの
鮮やかな発色が特徴。華やかな料理におすすめです。
オードブルやおせち、サラダなど様々な料理にご使用いただけます。



調理例



解凍後

商品特徴

- 人工飼料ではなく自然の餌で育てる祖放養殖ならではの発色の美しさ、そして深いうま味と甘味があります。
- ボイルではなく、スチーム処理で素材の美味しさを閉じ込めました。
- 背腸とミソは処理し、頭と尾を残した状態で殻を剥きました。
※解凍後、そのまま召し上がれます。

有頭ブラックタイガースチーム中剥きエビ 25尾

有頭ブラックタイガースチーム中剥きエビ 33尾

有頭ブラックタイガースチーム中剥きエビ 40尾

原材料名	えび(ブラックタイガー、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



調理例



こちらより商品の
動画をご覧になれます。

パッケージ



アカイカ 松笠カット

モチモチした食感が特徴のアカイカを使用しています。

加熱するとカット部分が開いて、ボリューム感のある華やかな仕上がりに！

柔らかくて食べ応えがあり、パスタの具材や中華との相性も抜群です。



商品特徴

- 肉厚で身が柔らかいアカイカを丁寧に下処理しています。
- 非常に美しい形に仕上がるようにカット加工にこだわりました。
- クセのない味で、和洋中を問わず幅広い料理にご使用いただけます。
※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

アカイカ松笠カット M

原材料名	アメリカオオアカイカ／pH調整剤
原産国名	中華人民共和国
内 容 量	1kg／IQF (M・・・約70枚)
商品規格	1kg×10袋

パッケージ



アカイカ フラワーカット

加熱することでカット部分が開き、ボリューム感が増して華やかな仕上がりに！

焼き物や煮付けにしても柔らかい食感のまま、

美味しく召し上がっていただけます。



商品特徴

- アカイカはモチモチとした食感が最大の特徴です。
- 火を通して身が柔らかく食べ応えもあり、幅広い料理と相性の良い食材です。
- 加熱すると花のように広がるカット加工にこだわりました。

※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

アカイカフラワーカット L

原材料名	アメリカオオアカイカ／pH調整剤
原産国名	中華人民共和国
内 容 量	1kg／IQF(L・・・約100枚)
商品規格	1kg×10袋



パッケージ



コウイカ 松笠カット

加熱することでカット部分が開き、

料理の主役になるようなボリューム感のある仕上がりに！

焼き物や煮付けにしても柔らかい食感のまま、

美味しく召し上がっていただけます。



商品特徴

- 非常に美しい形に仕上がるように、カット加工にこだわりました。
 - 丁寧な下処理と急速凍結により、いか本来の味と食感を味わっていただけます。
 - 和洋中を問わず幅広い料理にご使用いただけます。
- ※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

コウイカマツカサハーフカット 31-40

コウイカマツカサカット 41-60

コウイカマツカサカット 61-80

コウイカマツカサカット 81-120

原材料名	コウイカ、食塩
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg/1QF
商品規格	1kg×10袋



こちらより商品の
動画をご覧になれます。

パッケージ



コウイカ フラワーカット

加熱すると花のように身が広がり、料理の仕上がりがより一層華やかに！
冷めても柔らかい食感のまま、美味しく召し上がっていただけます。



調理例



加熱後

H&H加熱後

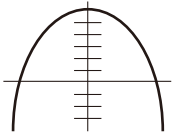


H&H(ハーフ＆ハーフカット)

※大きいサイズのいかのフィレを四分割しています。



【フラワーカット】



【H&Hカット】

商品特徴

- 非常に美しい形に仕上がるようにカット加工にこだわりました。
- 丁寧な下処理と急速冷凍により、いか本来の味わいと歯応えを味わっていただけます。
- 和洋中を問わず幅広いメニューにご使用いただけます。

※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

コウイカフラワーカット L (41/60)

コウイカフラワーカット M (61/80)

コウイカフラワーカット H&H (21/30)

原材料名	コウイカ、食塩
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg／ブロック (L・・・約100枚、M・・・約140枚) 1kg／IQF (H&H・・・約100枚)
商品規格	1kg×10袋



パッケージ

ヤリイカチューブ

丁寧に下処理したツボ抜きイカをバラ凍結にしました。

優しい甘味の味わいと、冷めても柔らかいヤリイカ特有の食感をお楽しみください。



商品特徴

- 胴長12～15cmサイズです。
- 軟骨やゲソ、ワタを取り除いているので簡単に調理していただけます。
- 詰め物にしたり、食べやすいサイズにカットするなど、和洋中を問わず幅広い料理にご使用いただけます。

※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。



こちらより商品の動画をご覧になれます。

パッケージ



ヤリイカチューブ

原材料名	やりいか、食塩
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg／IQF (22本)
商品規格	1kg×10袋

皮付きヤリイカリング

丁寧に下処理したヤリイカをリング状にカットしました。

皮付きなので加熱後でも色味が良く盛り付けに映えます。

和食以外にも、パスタやピザなどのイタリアンとの相性も抜群です！



調理例



加熱前

商品特徴

- 2～3cm幅にカットしています。
- 和洋中を問わず幅広い料理にご使用いただけます。
- バラ凍結なので使い勝手が良く、食品ロス削減に繋がる商品です。
※加熱しておりません。加熱してお召し上がりください。

皮付きヤリイカリング

原材料名	ヤリイカ、食塩
原産国名	ベトナム
内 容 量	1kg／IQF
商品規格	1kg×10袋

ヤリイカ唐揚げ

冷凍のまま揚げるだけ！

パクパクと食が進む味付けで、

ビールやお酒のおつまみにも最適です！



調理例



調理例



加熱前

商品特徴

- 厳選したヤリイカを丁寧に下処理し、唐揚げ粉を付けました。
- 冷めても柔らかい食感のまま美味しくお召し上がりいただけます。
- バラ凍結なので使い勝手の良い商品です。

※冷凍のまま180℃の油で2-3分揚げてください。



こちらより商品の動画をご覧になれます。

ヤリイカ唐揚げ

原材料名	やりいか、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	500g／1QF
商品規格	500g×20袋

パッケージ



厨房のミカター人手不足を真剣に考えるー

近年問題とされている人手不足や日々忙しい厨房では
手間を省いたスムーズ調理が必要とされています。

そこで私たちは面倒な下処理などを済ませ、快適な調理ができるよう
日々厨房の声に耳を傾け、お客様の問題を解決出来るよう努めています。

厨房の声から生まれた様々な商品

美味しく、美しく、調理しやすく、食べやすく、保存ができて・・・など、
数々のご意見やご要望を基に商品を開発しています。



世界の海から豊かなめぐみを

神戸トレーディングは、原料の選定から加工や保存まで、
厳しい品質チェックをクリアしたものを仕入れています。
新鮮で美味しいだけでなく、安心して安全な海のめぐみを
世界各地よりお届けし続けます。





会社概要

社 名	神戸トレーディング株式会社
設 立	平成23年2月3日
資本金	10,000,000円
代表者	芝本秀光
本 社	〒650-0024 神戸市中央区海岸通2丁目1番2号 共栄ビル501号 TEL 078-392-2233 FAX 078-392-2299
URL	kobe-trading.co.jp
事業内容	水産加工品 輸入