

CO・OP の冷凍えびフライ 「CO・OP サクッとプリプリ えびフライ(特大)」

●おすすめのポイント

①産地一回凍結

鮮度の良いえびを産地で水揚げ後、

生から加工して急速凍結させる「産地一回凍結」

インドネシアまたはベトナムで製造。

えびのうま味・食感がそのまま
えびフライの中に生きています

次回企画 2月2回・4回

特々大は 3月1回企画あり



②えびがプリプリ

保水加工や伸ばし加工をせずにえびの本来の風味や食感をいかした

「プリプリのえびフライ」

プリプリした食感のブラックタイガーを
伸ばさずにそのままえびフライに



③サクサクの食感

衣は薄めの約40%にしています。

粗さの違う2種類のパン粉を丁寧につけて サクサクに！



薄衣だから、えびがギッシリ



●粗放養殖で育てられたブラックタイガーです！！

自然に近い環境で のびのび 育てる養殖方法！

粗放養殖では潮の満ち引きを利用して水の出し入れやえびの収穫を行います

餌は水草やプランクトンなど。 えびに薬を与えません

自然の恵みで
のびのび育てた
粗放養殖
そほうようしょく

●インドネシア・エビ養殖業改善プロジェクト / ブラックタイガー養殖業改善協力金

おいしいブラックタイガーをいつまでも食べられるように、
インドネシアのエビ養殖で失われたマングローブの再生と
持続可能な養殖への取り組みを支援しています。



環境に配慮したエシカル消費



問い合わせ先 組合員サービスセンター
フリーコール 0120-299-070 FAX 0120-299-230
携帯からは 072-856-7671(有料)
(月・土曜日 9:00~17:00 火~金曜日 9:00~18:00)

* 受け付けさせていただいた個人情報に関しては、このとりくみ以外には使用しません。