

配送センター都島支所開発

2023年9月3日 KITCHEN MEMO

お 邑久で育ったサクサク衣の大粒かきフライ

デビュー

ここが岡山県・邑久町!

養殖に適した虫明湾
風波を防ぐ島が多く、かきの養殖に適しています。



このあたりでかきが育っています



大粒約35gでプリップリでクリーミー



栄養豊富な水が流れ込んだ旨味が濃厚なかきです!

お先に試食しました!

かきは苦手だったけど、臭みがなくてクリーミーでおいしかったです!

かき好きの人にオススメです! 本当においしいです! 大粒でプリップリで、かきの味も濃厚で大満足です!

お 邑久のかきはひと回りデカイ!



都島支所 濱戸

お 邑久町漁港ってどんなところ?

邑久町漁港は水がとてもきれいな海域で、環境への取り組みもトップクラス。邑久町漁港は千種川や吉井川から栄養豊富な水が流れ込み、大粒なかきが育ちやすい環境です。生産者を57軒に限定し大粒で旨味が濃厚なかきをフライにしてお届けします。



邑久町漁港 風景

日本で初めてMSC認証を認可

邑久漁港組合の垂下式かき漁が、かき産地として初めて「MSC認証」を取得。多様な生き物を育みきれいな海を維持する取り組みに力を入れています。



【瀬戸内海産カキフライ】240g(12個)



※当社比

かきフライの美味しい揚げ方

170度~175度の油で約5~6分、じっくり揚げてね!

より身が縮みにくく、かきの磯臭さも感じにくくおいしく揚げられるよ!

NEW 新 パル・よど 開発商品

揚げる 56 冷凍 大10月 小3回 ノースイ

お 邑久で育ったサクサク衣の大粒かきフライ 210g(6個)

岡山県邑久町虫明海域で育った原料に限定しております。大粒原料を使用し、薄衣に仕上げておりますので、かき本来の風味や旨味がしっかりしています。

小麦・卵・乳 (117kcal・食塩相当1.0g / 100g)



6個入り!

酒税法改正により 10月1日から値上がりします!

カタログの

リキュール(発泡性)

の表示のものは

買うなら今!



「食べてsmile」P.68をご覧ください

●このカタログの利用に関しては、ご利用生協の宅配事業に関する約款等に基づきます。
●「税込価格」は目安価格です。本体価格に軽減税率1.08、又は標準税率1.1を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。

●限定数(抽選数)は取り扱い生協全体の数です。実際には各生協ごとに割り当て数があるため、全体の当選者数は表示の数を下回る場合があります。