

いか
「海鮮」 烏賊のしゅうまい



1箱8個入

(たれ、辛子、調理例しおり付)

おいしいイカの上身だけを練り上げ、蒸して仕上げたいかしゅうまいは、淡白な味とさっぱりとしたイカの甘味と風味がお楽しみいただけます。また、低カロリー、低脂肪、高タンパクなイカは、コレステロール値を下げ、動脈効果を抑制、肝機能を増強し、眼性疲労を回復する薬理効果もあります。



烏賊

あわび
「海鮮」 鮑のしゅうまい



1箱8個入

(たれ、辛子、調理例しおり付)

あわびしゅうまいは、海舟だけが独自の製法で造り上げました。原料は、地元玄界灘でとれた小川島産の新鮮な鮑の切身と肝まで余すことなく練り込み丁寧に仕上げた逸品です。コクのある鮑の風味がお楽しみいただけます。



鮑

海舟秘伝の技で一つ一つ仕上げています。



呼子の新鮮なイカの上身と玉葱を細かく刻んだ下地に、海舟独自の秘伝のたれを加えて練りあげます。仕上がった生地を一つ一つスプーンでちぎり、衣をつけて手のひらで転がしながら形を整え、しゅうまいの皮をつけていきます。見事なまでの手さばきで丁寧に仕上げたしゅうまいを蒸し器に入れ蒸しあげたら検査をし、完全に冷やしてから箱詰めをします。

ご注文はこちらをクリック！