

宮崎の恩返し海産物詰合せセット一覧

商品のお召し上がり方

商 品	お召し上がり方
甘えび(あかすえび)	水で解凍し、皮をむき、背ワタを取って刺身でお食べ下さい。 また、頭などはダシがでますので味噌汁などに入れて下さい。
ハモ魚ろっけ(3枚)	解凍してサラダ油で揚げて、そのままアツアツを食べて下さい。 また、パンにはさんでオリジナルのハンバーガーも出来ます。
ハモボール(10個)	解凍して160度ぐらいの油で焦がさないよう転がしながら、 揚げて下さい。味が付いてますのでそのまま食べて下さい。
ハモミンチ	すり身を一口大に丸めて、つみれ汁やお鍋に入れて下さい。 揚げる場合は、豆腐、山芋、砂糖など入れて召しあがって下さい。
ハモ骨(だし取り用)	軽くあぶってダシ取り用として、使用して下さい。

商品原材料名

商 品	内容量	原材料
甘えび(あかすえび)	300g	あかすえび
ハモ魚ろっけ(3枚)	150g	ハモ、豆腐、山芋、卵黄、砂糖、片栗粉、 淡口醤油(小麦を含む)、パン粉
ハモボール(10個)	300g	ハモ、おから、砂糖、卵、淡口醤油(小麦 を含む)、酒、片栗粉、味噌、塩
ハモミンチ	300g	ハモ、おから、砂糖、卵、淡口醤油(小麦 を含む)、酒、片栗粉、味噌、塩
ハモ骨(だし取り用)	150g	ハモの骨

* 賞味期限 90日間はおいしく、お召し上がれます。

* 保存方法 冷凍で保存して下さい。