



- ほとんどなかったシュリンプの**スモーク**。お客様のお**初度**が超高いのでメニューがシュールに変身します！
- 初回調査で、絶妙なスモーク感に約70%以上のお客様がイネ！ヒットメニューに貢献する予感大です！
- 加えるだけでメニューの幅が広がります。メニュー価値をおいしく格上げしてくれるアイテムです！

シェフ専用シリーズのスモーク・オン・ザ・シュリンプは塩田で養殖されているバナメイ海老を原料としています。塩田バナメイは通常の海水海老に比べ塩分濃度が高いため甘みと発色が良いのが特徴です。塩ゆで後、スペイン産のエクストラバージンオリーブオイルでマリネし、日本から持ち込んだ桜のウッドでじっくり低温燻製しました。



〈燻海老マジック〉

食感もよく、パスタ、ピンチョス、ポテトサラダ、おにぎり、グラタンなど幅広くコラボさせて、お客様にハッピーなインパクトをご提供できます。まさに燻海老マジックです。特にチェダーチーズなどのチーズやポテトサラダとは相性抜群です。



品名：スモーク・オン・ザ・シュリンプ (燻海老)

産地：中国 冷凍品

原料：バナメイ海老むき身 (原料：塩田バナメイ海老41/50原料)
オリーブオイル、食塩

荷姿：500g パック(250g パック×2)袋×12入 6kg/ケース (45~50尾/250g)

解凍方法：パックのまま冷蔵庫または氷水でじっくり解凍後そのまま召し上がれます。

★現在マーケティング販売中のため在庫確認条件。2017年12月より本格販売予定



★入荷状況の変化、価格変動がありますので、継続ご利用の場合は安定供給のため事前に期間と数量のご相談をおすすめいたします。



シェフ専用シリーズは職人品質にこだわったプロ仕様の業務用商品です



グルメ コンシェルジュ

株式会社

シンポフーズ

〒143-0011 東京都大田区大森本町1-2-20
TEL03-5763-2411 FAX03-5763-2428
<http://www.shinpoh.com>