



” 素材の力は、料理の力。”

・獲れたての魚介類の素材の力をプロの方にお届けしたい。ノースイのこだわり水産商品シリーズはただ単に寿司種であったり解凍してすぐ食べられたり油調できるということだけに主眼をおいた商品ではありません。
素材に関してその本質に立ち戻り、漁獲方法、漁獲時期、漁獲場所にまでとことんこだわりました。

かつ冷 お刺身用 くるまえば科 天然海老

・オーストラリアのエクスマス湾で漁獲されるくるまえば科の天然海老は、日本の車エビに最も近い品種。5月から11月の冬のみに漁獲（南半球のため日本と季節が逆）するため、身が引き締まり甘みが強く、その風味は日本の車エビに勝るとも劣りません。

クルマエビ科 天然海老

・『かつ冷お刺身天然海老』は、くるまえば科くるまえば属の天然海老です。日本のクルマエビと近縁種にあたります。鮮やかな縞模様と豊かな風味、食感はあらゆる料理の華となります。

鮮度

・『かつ冷お刺身天然海老』は、洋上で漁獲された後、直ぐに氷温度海水中で活められ、船上で急速凍結されます。鮮度抜群の原料は東南アジアの衛生管理の行き届いた協力工場で鮮度を保ったまま短時間で加工されます。

漁獲時期と天然の風味

・『かつ冷お刺身天然海老』は、冬期のみに漁獲されますので身は引き締まり甘みが強く、風味は日本ものとは比べても勝るとも劣りません。また、頭のみソも天然海老ならではの風味がぎゅぎゅ詰まっております。このミソを上手く固まらせるために頭に尾肉を少しつけて切り取り、焼き、油調等でお試ください。



使いやすさ

・『かつ冷お刺身天然海老』は、使い易く、ロスを防ぐために1キロの尾数建てにしておりますので、大ききのバラツキも少なく、コスト計算も容易です。また、ブロック凍結仕様ですが、中央にセパレートシートを挟んでおりますので簡単に分割することができ、半分づつご利用いただけます。

おすすめの解凍方法

・くるまえば科天然海老は自然素材のままを大切にしているため、可能な限り薬品などによる処理を施しておりません。そのため、解凍方法と解凍後の保存方法により黒変、白濁などが出やすい商品です。以下の解凍・保管方法を確認にしてください。

【解凍】

解凍はシャワー解凍かタンクに真水を流水させた中で急速解凍してください。黒変の原因になりますのでなるべく空気にふれさせないように短時間で解凍するようにしてください。

【保管】

解凍後は空気に触れさせていると著しく品質が劣化しますので、解凍後直ぐにご使用にならない場合は約3%の冷塩水（氷塩水でもOK）に海老を完全に浸して冷蔵庫に保管してください。

【下ごしらえ】

空気に触れさせると鮮度劣化が進み黒変が出やすいので必要に応じてなるべく少量ずつ下ごしらえしてください。



ボイルすると縞目がきれいです。

