



冷風乾燥で油ハネしない能登小木港産のイカの天ぷら素材

一夜干しイカ天

5枚入 ※業務用に開発された商品の為、一般小売価格はございません
冷凍180日

能登の海洋深層水で軽く塩味を加え、皮をつけたまま一夜干しにした、天ぷら素材の冷凍イカです。解凍後にお好みの大きさに切って天ぷら粉をつけ、油でさっと揚げて食べます。冷風乾燥しているため、揚げる際にほとんど油ハネしないのが特長です。イカの旨味が集中している皮までまるごと味わえる、新しい天ぷら素材を提案しています。



株式会社 和平商店



能登半島の内浦にあり、日本有数のイカ漁港である小木港で水揚げされる「能登小木いか」の加工品を専門に製造。能登の味を多くの人に届けるため、日々商品づくりに励んでいます。

〒927-0553 石川県鳳珠郡能登町小木18-55
TEL 0768-74-0055 FAX 0768-74-0089
Email : wahei55@ca2.luckynet.jp
URL : <http://ogiika.co.jp/>

能登いか 船凍いか 小木港いか

