

キ

ボイルいたや貝柱

(200/300 ・ 300/400)

ワンフローズン

【アメリカイタヤガイ】

- ◎ 学名：Chlamys irradians（イタヤガイ科）
- ◎ 漁期：10月～12月
- ◎ 特徴：アメリカ東岸原産。中国山東半島の蓬萊市を中心とした約200kmの沿岸沖合に点在する約200カ所の養殖場で養殖されています。海中に吊された円筒形のカゴの中で5月頃から10月頃までの間、餌や飼料は一切与えずに自然の恵みだけで養殖される天然の水産素材です。ホタテ貝の貝柱よりも細長い形をしています。



【本当の美味しさと安全への追求】

- ◎ 真水や薬品等で長時間漬けこまれたイタヤ貝柱は、身色が白く変色して香味が失われます。このような粗悪品は加熱すると、とても縮んで身質が固くなることや、逆に全く縮まずに身質が異様に柔らかくなることがあります。
「カネキのボイルいたや貝柱」は少し黄色みを帯びており、加熱しても大きく身が縮まらず、自然の恵みをたっぷり含んだイタヤ貝柱本来の美味しさと食感を感じることができます。また、製造の最終段階でX線異物検出機を使用することにより、異物の極めて少ない安全な製品作りに努めています。



規格荷姿	商品サイズ	JANコード
Net 1kg×10袋	200/300	4571279452037
Net 1kg×10袋	300/400	4571279452044

カネキ水産株式会社