

爪が大きく、甲羅が柔らかい。クオリティーの高いミャンマー産

ソフトシェルクラブ 石蟹ほぐし身、渡り生肉



ホールクリーン ソフトシェルクラブ



綺麗な南の海、ミャンマーで畜養された、脱皮直後のマッドクラブ(ノギリガザミ)です。ホールクリーンと呼び、1)目、2)エプロン、3)ガニを除去していますので、100%可食です。粉や、バター液にくぐらせて揚げて頂きますと、甲羅ごとそのまま食べられます。

◆規格・包装
1kg×10箱

M 24尾/※(40～50g/尾)、H 18尾/※(50～60g/尾)
P 14尾/※(60～80g/尾) Mミディアム、Hホテル、Pプライム

新商品 カニの旨味が凝縮



◆規格・包装
250g×4袋×8袋

石蟹ほぐし身

石蟹(いしがに)とは、ワタリガニと同じくガザミの仲間になります。味はワタリガニに勝るとも劣らない、知る人ぞ知る非常に美味しいカニです。加熱用になります。



◆規格・包装
500g×8袋×2合

渡り蟹生肉

渡り蟹の肉を丁寧に殻から取り、ムキ身にしました。原料の鮮度の良さと、徹底した品温管理で渡り蟹の旨みを逃がしません。受注生産品になります。



MAPLE FOODS LIMITED
株式会社 メイプルフーズ

〒104-0045 東京都中央区築地6丁目14番8号
TEL. 03(5565)7001 FAX. 03(3545)4059
URL : <http://www.maplefoods.co.jp>