

# 各種「鮑(あわび)」のご紹介



年末年始のご準備はお済みでしょうか。今年のデパートのおせちはキャラクター物が目玉になっているところもあり、おせちにまで「SNS 映え」が浸透しているようです。毎年のことですが、年末が近づくと宴会やおせちの需要でいつも以上に高級食材の動きもよく、相場もどんどん上がっていきます。ご希望のサイズや数量の確保など、早めのご相談をお願いします。さて、今回は高級食材の中でも一番年末に需要のある「鮑」のご紹介です。サイズや価格もいろいろですので、メニューにあわせてお使い分けされているお店も多く見受けられます。ぜひご検討ください。

## ● あかね鮑 [他の鮑に比べてしっかりとした歯ごたえがあります]



### チリ産 あかね鮑 殻付 1kg 8粒または10粒

天然の稚貝に専用水槽で天然の海藻を与えて4～5年間かけて養殖。水揚げ直後に工場でききたまま急速冷凍処理されて商品化しています。最近は回転寿司などでも人気の商品です。



メニューに「あわび」と記載できます。比較的安価なので扱いやすい商品です。

## ● グリーンリップ<sup>®</sup> [名前の由来となっている緑がかかった色合いが特徴です]



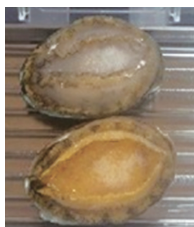
### 冷凍 翡翠の瞳 (生冷あわび) 1kg 3L (8粒目安) またはL (12粒目安)

オーストラリアで3～4年かけて養殖されたグリーンリップです。殻付で生食可能なため大変重宝されています。



人気のブランド鮑! 生食可能です。

## ● エゾ鮑 [黒鮑の代替として重宝されており、コリツとした歯ざわりです]



### 冷凍 殻付活き締め鮑 (加熱用) 1kg 12個・16個 (中国産) 11個・12個・14個・17個 (台湾産)

あらかじめハーフボイルをしていますので、生冷鮑を加熱した場合よりも身の縮みが少ない商品です。バラ凍結のため、必要な分だけ袋から出して流水解凍してください。※解凍後は加熱してお召し上がりください。



ハーフボイルすることで身の縮みを改善しました。

## ● 黒鮑 [鮑の中でも高級品。身は肉厚で歯ごたえがあり火を通してふくらしています]



### オーストラリア産 天然黒鮑 水煮缶 (2粒)

オーストラリア産の厳選された天然黒鮑を、鮮度が良いうちにボイルした水煮缶詰です。漂白剤や防腐剤などの添加物は一切使用していません。現在の自然派志向の高まりにあわせた、天然のままの色合いです。

※缶ごと蒸さないようにご注意ください。



必要なときに必要な数だけ、手軽にお使いいただけます。

※生育環境や個体差により貝の表面が変色する場合があります。また、製品の水が黒く濁ることがありますが、貝の特性によるもので品質上の問題はございません。



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナーオール無料**

**0120-171706**

携帯電話からのご注文は

**TEL: 072-641-8421**

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

## 編集後記

国内で製造される全ての加工食品に原材料の産地表示を義務づける新制度が9月1日に施行されました。

ただ表示のルールはやや複雑で、消費者庁から今回の基準について諮問を受けた消費者委員会でも消費者が誤解をしないか懸念の声が出ました。

また、複雑な仕組みは事業者の誤表示も招きやすくなるため、消費者委員会は2024年度をめどに「拡大・廃止を含めて」制度を見直すことを求めています。

尚、新ルールは2022年3月までは原材料の産地表示をしなくてよい移行期間になっています。