



むきえび「アンダマンクイーン」のご案内

インド洋の縁海、マレー半島の北西側に広がるアンダマン海は多数の河口から栄養豊富な水が注ぎ込まれる、水産資源の豊富な地域です。今回はそこで育てられた非常に旨みのある、良質なバナメイエビを原料としたむきえび『アンダマンクイーン』をご紹介します。皆様に必ずご満足いただけるクイーンの名にふさわしい良質な商品です。

おいしいえび料理をいただくことができるということは、お店選びのひとつのポイントになると言っても過言ではありません。これを機に是非『アンダマンクイーン』をご利用ください。

Andaman Queen アンダマンクイーン

バナメイむきえび(ミャンマー産)

アンダマンクイーンはアンキッキ協栄独自の規格に基づいて生産した商品です。

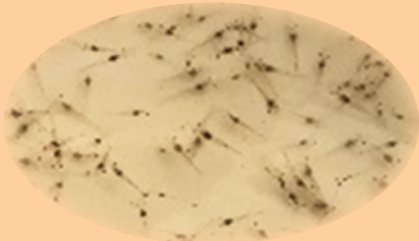
容 量 1枚 900g バキュームパック×2、1ケース 6枚入
 サイズ 26/30、31/40、41/50、51/60




Point ①

自社養殖による 安全な原料管理体制!!

稚えびの生産に始まり、100%自社池で養殖することで配合飼料等の安全な管理体制を構築!!



Point ②

徹底した 鮮度管理体制!!

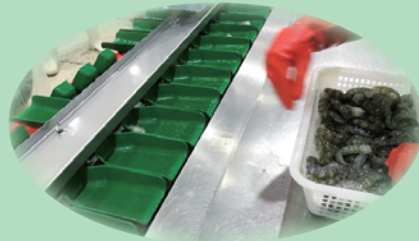
えびを生きたまま工場に搬入!!水の使用を極力控えた生産工程により旨みを保持!!



Point ③

計量機による 安定したサイズ選別!!

自動計量器を使用することで効率的に、安定感のあるサイズ選別を実現!!



ANNKIKY WEBでも閲覧できます。 [ANNKIKY WEB登録ページ](#)➡





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 イーナイナーナオール無料

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

弊誌1面でも述べていますが、来年10月に消費税率が10%に引き上げられます。前回、消費税率を8%に引き上げた時、個人消費が大きく落ち込んだことから、万全な消費の下支え策に取り組むとしています。

消費の下支え策の一つに、キャッシュレス決済をすると増税分がポイント還元されるといった案が出ている事もあり、にわかに現金を使わないキャッシュレス決済が注目されています。

今回のポイントを還元するキャッシュレス決済の対象は中小事業者になる予定ですが、これは世界的にみて高い割合の現金決済からキャッシュレス決済への移行も視野に入っています。