# **於產品特集**



食卓を彩り、四季の移ろいを表現、また高級感も演出できる中華に欠かせない様々な魚介類。 今回は、前菜からメインまで幅広い用途で活用出来る水産品のご紹介です。これから迎える繁忙期 に是非ご活用ください!!



脂乗りの良いさわらのみを使用。プロトン凍結で凍結しているのでドリップはほとんど出ず、凝縮された旨みが味わえます。



国産のマフグをしっとりとした食感にしてから冷燻製。1 本ずつ真空しているのでロスがなく解凍し、そのまま使用できます。

#### NEW さわらスモーク 500g(4/7本入)

脂乗りの良いさわらを使用し、オリジナルのブレンドチップで燻しました。角切りやスライスで。解凍し、そのままで使用ください。

## 色質やかり扱から著伝がけて旬の食材ですい



NEW ローズフィッシュ 50-70g/1.5kg

イギリス産のローズフィッシュ(ユ メカサゴ)。 しっかりとした歯応え が味わえます。 天ぷらやソテーでお 召し上がりください。

### <sup>旬!!</sup> 鱗付き白甘鯛フィレ 70-100g/2kg

鱗は非常に柔かく、シャキシャキと した食感が醍醐味。京都では「ぐじ」 として古くから親しまれる高級魚。

#### 句!! エビス鯛フィレ 150-200g/2kg

朱色の鮮やかな皮目と、透明感の あるジューシーな白身が美味。焼き・ 蒸しと調理を選ばず調理可能!!

## 



珍しいエイヒレの揚げ物。180~190℃の油でカリッと揚げると独特の食感が味わえます。



NEW ブリの竜田揚げ 15切れ/袋

国産天然ぶりの竜田揚げ。冷めてもふっ くらとした食感が味わえます。これから が旬のブリで季節感を演出。



フレッシュな青山椒の痺れと、葱の風味を生かした香り豊かな香味油。魚介系商材との相性は抜群です!!



オススメ!!

ANNKIKY WEB 登録ページ表 。でききず買問きずをBWKXIXY



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・お問い合せは) イーナイーナォール無料

**500** 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面でも述べさせて頂きましたが、日本時間11月24日 未明にパリで行われた博覧会国際事務局総会で、加盟各国の 投票が行われ、「初開催」を売りにした、ロシアとアゼルバイジャ ンのライバル2カ国を退け、2025年国際博覧会(万博)の開催 国に日本(大阪)が決定しました。

開催予定地となっている大阪湾岸地域は、バブル崩壊で開発が頓挫した地域で現在は未開発地が広がっていますが、今後は開発が急ピッチで進むでしょう。同時期に統合型リゾート(IR)を開業する予定もしており、今後の大阪湾岸地域、ひいては関西経済の行く末に少なからず影響を与えることが考えられます。