



商品	容量 / 箱	サイズ / 匹	価格 (税別)	ご注文数
【パプアニューギニア海で獲った天然高級食材】 アートテンバナナエビ ◎ 香り高くプリプリな食感 ◎ 濃厚な味で抜群の旨さ 天然・船凍・無薬品 の三拍子♪	2kg (約80匹)	L 約13cm 約25g	7,500円	箱
	2kg (約120匹)	M 約11cm 約16g	6,000円	箱
	2kg (約150匹)	S 約10cm 約12g	5,500円	箱

★会員さま特典★

☆ 2箱目以降、1箱につき300円OFF ☆

まとめ買いやお友達とシェアすれば、特典もついてお買い得送料もとってもお得！！

ヤマト冷凍便 (税別)	北海道	東北	関東甲信越	北陸/中部	関西/中国/四国	九州	沖縄
2kg×1箱のみ	1,700	1,300	1,100	900	700	600	1,100
2kg×2～6箱まで	2,200	1,700	1,600	1,500	1,400	1,300	1,900

- * 天然エビのため、成長過程で成長促進剤、抗生物質、食欲増進剤、抗菌剤などは一切使用していません。
- * 市販の(輸入)養殖エビに使用されがちな、黒変防止剤、保水剤、次亜塩素酸ナトリウムなどは一切使用していません。
- * 漁獲して直ぐ頭を取り、船の上で選別しながら急速冷凍するため、鮮度が非常に良く、味、食感、香りが抜群です。
- ※ 2kgのバナナエビが水と一緒にブロック状に凍らせていますので、1箱全体の重さは約3kgとなります。
- ※ 請求書は株式会社J-ATIより後日発送いたします。商品には同封されておられませんのでご注意ください。

【 バナナエビの解凍作業手順 】

* バナナエビのしっぽの殻には尖った部分が数か所ありますのでケガをしないよう十分に注意してください *

1. 箱からバナナエビが凍っている水氷ブロックを取り出し丸ごと流水解凍(シャワーが理想)する。
2. しばらくの間は流水でバナナエビが凍っている水氷ブロックを溶かしていきます。
3. 溶ける範囲が広がってきたら、凍っているエビとエビの間に流水をあてながら優しくバナナエビを水氷ブロックからはがします。
※ この時、凍っているバナナエビを無理やりはがさないように注意してください。エビの身や殻やしっぽがちぎれてしまいます。
※ 中盤になると、ある程度の塊でポロポロとバナナエビがはがれていきます。
4. 水氷ブロックからはがしたバナナエビは素早くザル等に移し、適量を小分けにして直ちに冷凍してください。
※ ジップロックやラップなどで冷凍する場合は、できるだけ空気を抜いてから冷凍してください。
※ 長時間流水に使ったままだとトリップ(うま味)が漏れ出てしまいます。

【備考】上記は次回以降の作業を楽にするため、一気に解凍して小分けにする手順です。次回以降もバナナエビの鮮度を重視したい場合は、水氷ブロックから使う分だけ溶かし、残りは水氷ブロックの塊のまま大きなジップロックなどに入れて空気を抜いて冷凍してください。

* 放置しての自然解凍や、冷蔵庫内での自然解凍は絶対に避けてください *

2次解凍まで生食可能な程、鮮度抜群♪ (上記の作業が1次解凍になります)

< お送り先 > ※ 会員の方はお名前のご記入だけで構いません。(ご登録の住所に限りますのでご注意ください)

お名前		紹介者	
ご住所	〒		
TEL	希望配達日/時間 ○をつけてください	月 日	午前中 14-16 16-18 18-20 19-21

※ 配達日の指定をされる場合は、余裕を持ってご注文ください。急な配達日のご指定は受けかねますので予めご了承ください。

< 送り主名 兼 ご請求先 > ※ お送り先と異なる場合のみご記入ください。

送り主名		TEL	
ご住所	〒		



FAX送信番号：06-4708-5935 (メール・お電話でもOK!!) EC