



高品質、低価格  
和洋中問わずプロの方が  
認めたお墨付きのアワビです

# ボイル済み 活き締めアワビ



品名	活き締めアワビ
原材料	アワビ（中国）
規格	6粒 7粒 8粒 10粒 12粒 16粒 20粒 24粒 (1kg当り)
荷姿	1kg×6×2合
加熱調理の必要性	加熱用
解凍方法	パックから出して直接 流水解凍

※再凍結は著しく品質を損ないますのでご遠慮ください

肉厚

加熱しても  
柔らかい

簡単  
オペレー  
ション

安価

弊社はアワビの自社輸入では日本有数の会社です。殻付き内臓付きの鮑で、オペレーションも簡単で、味も染みやすいです。餌は100%真昆布を使用しており、安心・安全です。高級食材のアワビですが、安価にてご提供できるようになりました。前菜やメインメニューとしてはもちろん、お通しなどにもおすすめです。



SUNWORD AND COMPANY LTD.  
おいしいものを 身体にいいものを 世界から

販売店：

# ボイル済みアワビの美味しい食べ方

ボイル済みならではの柔らかさ

下処理不要で簡単オペレーション☆



## ★おすすめ簡単調理方法★

- ①パックから出して、直接流水解凍
- ②殻から身と肝を取り外す  
(簡単に手で外せます)
- ③口を切り取り、食べやすい大きさに切る
- ④サッと熱湯にくぐらせる
- ⑤出汁を沸騰させ、鮑を入れて冷ます  
(生姜を入れるとより美味しくなります)

→味が染みたら完成！！

※加熱しすぎると鮑の水分が抜けて固くなりやすい  
すでにボイル済みの為、表面を温める程度に火を入れるだけで  
柔らかくお召し上がりいただけます

## メニュー例



天ぷら



ウニ和え



炊き込みご飯



バジルソース



アワビパスタ



アワビがゆ



バター焼き



おでん