



五島あわび

上五島にて漁師が水揚げした「あわび」を低温でゆっくり加熱をして、やわらかく仕上げております。味付けは一切しておりませんので、まずはそのままスライスしてあわびの美味しさをご堪能下さい。

商品名	内容量	原材料名	保存方法	お召上がり方
五島あわび(ボイル)	2個入	黒アワビ(長崎五島列島産)	要冷凍(-18℃以下) ※冷蔵庫での保管の場合は30日になります。	解凍後にスライスして ①そのままお召上がり下さい。 ②醤油などを付けてお召上がり下さい。 また、酒蒸しやステーキ等の料理としてお召上がり下さい。



暑い時期は冷蔵庫で、寒い時期は自然解凍して下さい。

食べやすい厚みにスライスして下さい。

殻に盛りつけて、お召上がり下さい。(※袋に残った煮汁は捨てずにあわびにかけるか、付ける時の醤油に入れて下さい。)