

店内放送原稿例 ふくい甘えび

今日は、今注目の福井県の新ブランドざかな「ふくい甘えび」が入りました！！
こちら、普通の甘えびと何が違うのかと言いますと、その抜群の鮮度と大きさが特徴でございます。

鮮度にこだわった「ふくい甘えび」は、船で漁獲してから競りにかけられるまでが24時間以内です。そのため、鮮度抜群の状態の皆様のお食卓にお届けできます！

大きさにこだわった「ふくい甘えび」は、口いっぱい甘えびを味わえる大きさだから、食べ応えも抜群！

鮮度と大きさにこだわった「ふくい甘えび」が、おいしい時期は、秋から冬にかけての9月～1月と、春から初夏にかけての5～6月です。

今月、10月は、入荷量も多く、今が旬のおススメ食材です。

今日のお夕飯に、殻を剥くだけで、「プリップリ」で「あま～い」とっても美味しい「ふくい甘えび」のお刺身はいかがですか？

頭や剥いた殻は捨てずに、お鍋で軽く炒めてから出汁をとり、お味噌をとけば、甘えび味噌汁の完成です！

ぜひ、福井県の新ブランドざかな「ふくい甘えび」を色々な食べ方でお楽しみください！