



## 商品特徴

### ①未凍結原料のみ使用

原料の鮮度良く、エビ本来の旨味が残っています。

### ②衣率50%以下で、エビ本来の存在感UP

### ③無保水、伸ばし工程無し

保水材不使用のため、エビ本来の食感・食味を味わえます。

知って得する  
まめ知識

#### ●エビフライの平均衣率は？

→50%以上が平均で、原材料の割合でも衣率がえびの比率より高いことがほとんどです。

#### ●保水とは？

→保水は、エビが加熱しても縮まらないように使用されますが、反面、水分含有量が増し、本来の食感・食味が失われます。

#### ●伸ばし工程とは？

→腹側に切れ込みを5~6か所入れ、エビを伸ばすことで見た目を良くする工程のこと。伸びる反面、食感が失われます。当製品は切れ込みが「3か所」と少ないのが特徴です。

## 商品形態



## 商品展開例



10尾398円(値入約30%)



15尾580円(値入約29%)

●内容量  
680グラム(40尾入り) 31-40サイズ(1尾約17グラム)

●規格/入数  
40尾/パック 10パック/ケース

●賞味期限・保存方法  
-18℃以下。製造日より17ヶ月  
180℃の油で約4分揚げて、お召し上がりください



名	称	エビフライ
原材料名	えび(インドネシア産・養殖)、衣(リン粉、小麦粉、でん粉、砂糖、食塩、植物性油類、ショートニング)、加工でん粉、イーストフード、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、ベーキングパウダー。(一部にえび・小麦を含む)	
原産国名	インドネシア	
栄養成分表示(100gあたり)		
エネルギー	124kcal	炭水化物 13.3g
たんぱく質	14.2g	食塩相当量 0.6g
脂 質	1.6g	
推定値		

