



青森県陸奥湾産ほたて貝

アタラシ
なほたて

むま蒸し べいどー

やわらかスチーム
仕立て

絶妙な蒸し加減で
濃厚な旨味を引き出しました。

蒸しホタテの製造で一番重要な蒸し加減。

蒸し時間が長い加熱のし過ぎは

旨味の流出が大きくなり、

食感も硬いものになってしまいます。

「むま蒸しべいどー」は、

絶妙な蒸し加減により

適度なしア感を残すことで、

ホタテ本来の美味しさ・旨味・甘味を

最大限に引出すとともに

硬くなりがちなしもこの部分も

気にならないほど

柔らかな食感に仕上がりました。



解凍(自然解凍)してそのまま召し上がり
ください。また、刺身・寿司・天ぷら、ウズオ
カシ、シチュー、鉄板焼き等、和洋問わず
どんなお料理にもご利用頂けます。



要冷凍



青森県陸奥湾産ほたて貝

フタコ
べーほたて

うま蒸し べーほたて

ほたてフライ

かっくかっく！ あっっ！



油で揚げる



**サクサクおいしい！ほたてフライ
絶妙な蒸し加減による濃厚な旨味
「うま蒸しべーほたて」を使用**

蒸気の魔術師が、蒸しほたての香ばしさの中に
生ほたての濃厚な旨味を閉じ込めた「うま蒸しべーほたて」。
サクサクな衣と滴るほたてにジューシーなほたてのおいしさ・食感を
お楽しみください。

要冷凍



ほたて屋だいいい
AOMORI JAPAN

ほたてのから揚げ
クリスピーボール
CRISPY BALL

青森県陸奥湾産
**うま蒸し
べビー**
使用



油で揚げる

サクサクおいしい! ほたてのから揚げ!



サクサクおいしい! ほたてのから揚げ
おいしさ・食感 新感覚!

青森県陸奥湾産ほたて貝を使った当社人気商品「うま蒸しべビー」が
サクサクのクリスピー食感に仕上がります。
これまでにない新しいおいしさ・食感をお楽しみください。
おつまみに、おやつにどうぞ!

うま蒸し
プレーン

がっつり
ガーリック

要冷凍



成邦商事株式会社

〒030-0112 青森県青森市大字八ツ役字声谷 268-1 TEL 017-739-4832 FAX 017-739-5859

公式ホームページへ

ほたて屋だいいい
AOMORI JAPAN

令和6年度
青森県特産品コンクール
青森県知事賞
受賞

令和6年度
優良ふるさと食品中央コンクール
新製品開発部門
農林水産省大臣官房長賞
受賞

郷土料理
青森の郷土料理

ほたて貝焼きみそ



ホタテの貝殻を
鍋代わりにした
「津軽味噌」仕立ての
卵とじ料理です。

青森県陸奥湾産ほたて貝
「うま蒸しベビー」使用

100g×1個入(1~2人前)

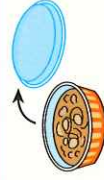
要冷凍

卵を入れて、レンジで簡単!

写真はイメージです。
貝のお皿は入っておりません。
ほたての大きさにより個数は異なります。

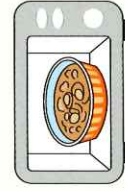
ほたて貝焼きみそ(1~2人前)
お召し上がり方

①袋からカップを取り出し、
フタを外します。

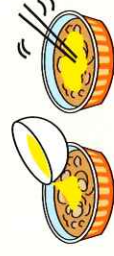


※フタは電子レンジに対応しておりません。

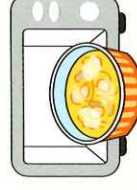
②カップをそのままレンジ
に入れ、解凍します。
★600w 1分



③レンジから取り出し、溶
き卵(1個)を加え混ぜ
合わせます。



④再びレンジに入れ、加熱
して出来上がり!
★600w 2分



※加熱時間は調整してください。

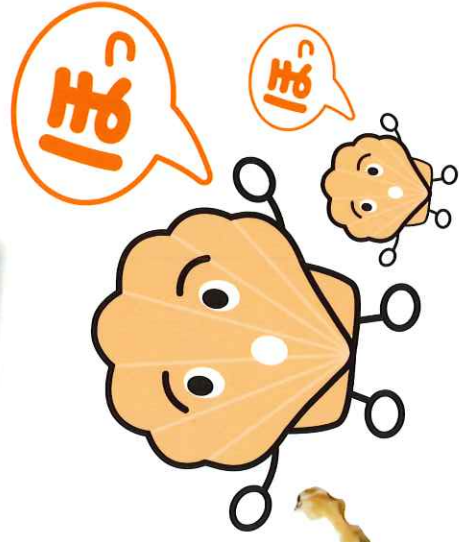
カリッと
おいしい!

ほたて屋だいえい

AOMORI JAPAN

貝ひも

ホタテチリ



成邦商事株式会社

〒030-0112 青森県青森市大字八ツ役字戸谷 268-1
TEL.017-739-4832 FAX.017-739-5859