

漁師のほたてフライ

サクサクのころもと
濃厚なほたての旨み。

美味の饗宴。

口に入れた瞬間、サクサクのころもと
濃厚なほたての旨みが口の中に
広がります。生で食べられる肉厚の
ほたてを、オリジナルパン粉で包みました。

何度も試作をかさね、山神のほたてに
合うよう調合したオリジナルパン粉が
サクサク感をさらに引き出します。

調理もカンタン、揚げるだけ。

凍ったまま、170～180度の油で4～5分揚げるだけ。

本格的なほたてフライをぜひ、食卓で。

初めてお召し上がりの際はぜひ、ソースなどをかけずに
召し上がってみてください。

ほたて本来の旨みが伝わるはずです。





ほたてフライで ハンバーガー

手巻き寿司のように大皿に具材を盛りつけて
好きなようにハンバーガーを作るというスタイル。
家族全員で楽しめますね!

1.即席オーロラソース

ケチャップとマヨドレをまぜるだけ!

2.たくあんタルタル

たくあんと軽く塩を馴染ませた玉ねぎを
マヨドレで和えたもの

ほたてフライとの相性バツグンです!💡

