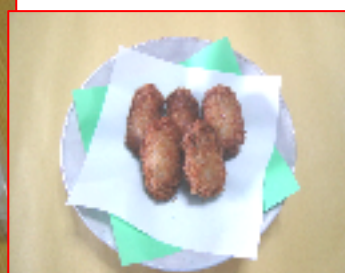


給料日に食べたい！カキフライ



● 給料日に食べたい！カキフライの特長

三陸沖で採れた生食できるかきにこだわって、一つ一つ丁寧に作りました。

カキの香りがしっかりと残り、油切れのよい（からっと揚がる）

カキフライです。（揚げると衣から油が糸を引くように切れていきます。）

又、衣率が37%前後と薄く、カキの好きな人がカキを食べたなあと感じられるカキフライです。（かきの原料は卵の張った時期にとってすべて加工）

カキフライを口に入れたとき、じゅわ〜と牡蠣の汁の美味しさが、口いっぱい
に広がります。

また、多少大きさにでこひこがありますが、通常のような一定グラム表示にあわせて作るのではなく、あくまでも衣の衣率にこだわり、できる限り美味しく食べていただける衣率での提供をしています。

● 商品規格 20粒トレイ×20パック／ケース 【業務用】

（輸送中に振動で衣が落ちないように、1個1個のかきを保護したトレイになっています。また、振動回避の為にわざと、トレイにパン粉をしいています。）

商品のお問い合わせは・・・

やみーずID株式会社 〒920-0214 石川県金沢市三ツ屋町ロ 62-4

e-mail info@yummysid.co.jp ホームページ <http://www.yummysid.co.jp/>