co-op

ボイルむきえび（生食用） 原料原産地：タイ

どんなお料理にも、すぐに使える! 感動のプリプリ感!

おいしさのヒミツ

甘みのあるバナメイえびを使用。殻付きのまま短時間で**加熱・急速凍結することで、おいしさを閉じ込めます**。また、保水剤（PH調整剤）を使用していないため、**えび本来の旨み・ぷりぷりの食感が味わえます**。

安心できる商品を産地から

日本生協連の取引先であるタイ・SIFCO社では自社池または契約池から原料を集荷、加工から包装まで一貫して管理しています。また、収穫から加工段階まで大量に氷を使用し、**低温状態で管理**。加熱工程後はすばやく冷却し、1尾ずつていねいに殻をむいています。

SIFCO社　タナラット マーケティングマネージャー

使い勝手がよく、様々なお料理に!

背わた取りやボイルなど、下ごしらえ不要。パッケージから取り出してそのまますぐに使えます。えびチリやアヒージョなどの加熱料理に使う際は、えびを最後に加えて、えびの中心が温まる程度に調理するとえびが縮むことなく、そのままの大きさで味わえます。

開発担当のラブコメント

海鮮メニューをグッと身近にしてくれます!

コープのボイルえびは、えび本来の旨みと食感を味わっていただきたいので、一般的な生食用えびで使われることが多い、保水剤（pH調整剤）を一切使用していません。さらに、一尾一尾、丁寧に背わたを取り除き、背わた除去のカットも深めなので、ドレッシングやソースが絡みやすくなっています。開封してすぐに使えるので、時短メニューにも便利。サラダやちらし寿司のトッピング、海鮮丼にぜひどうぞ。サラダにはコープの粗挽きナッツドレッシングがおすすめ。ナッツの食感とコクがえびによく合います!

店舗生鮮食品部 水産
常友　薫