

# イカ天ぷら



調理後イメージ画像

## 商品特徴

ペルー・チリ産のアカイカ原料を使用し、国内工場で作られており、一つ一つ手揚げしているため、仕上がりが綺麗です。揚げた後も衣が浮くことなく、サクッと歯切れの良いイカ天です。天丼やそば・うどんに良く合います。

## ◆商品規格◆

商品名／規格入数	原産国	アレルギー	JANコード	商品コード
イカ天ぷら 小 10g 10g * 400個 * 2合	日本	卵・小麦・いか・大豆	—	696
イカ天ぷら 中 40g 40g * 80個 * 2合	日本	卵・小麦・いか・大豆	—	752
イカ天ぷら 大 70g 70g * 70個 * 2合	日本	卵・小麦・いか・大豆	—	461

- ・ 冷凍（-18℃以下）保存
- ・ 加熱してお召し上がりください。

10g：170℃の油で1分半～2分  
 40g：170℃の油で3分～3分半  
 70g：170℃の油で3分半～4分



調理後イメージ画像