



今回のトピックスは、今年の丑の日は2回、定番の蒲焼から真空・刻みなど  
いろいろな種類があります、低温調理はお手軽おつまみ、海老串はこの時期売れてます

## 便利な逸品 炭火でしっかり焼き上げました！



### うなぎ蒲焼 端材

トッピングなどにお奨めです



## 今年の丑の日は

7月24日 8月5日です

## 低温調理品

### オペレーションも簡単



### 牛タン(低温加熱調理)

規格：50g x 10 x 10

タン下・タン先をカットした商品です



### 牛ミノ(低温加熱調理)

規格：50g x 10 x 10

こりこり食感が一押しです



### 極トロレバー

規格：300g x 28

国産の鶏レバーを使用しています

牛・豚に比べ柔らかさの特徴があります

ごま油や塩がおすすめです

## 今週のお奨め



### ソフトシェルブラックタイガーエビ串

規格：300g x 12本



タイ産のブラックタイガーを串打ちした商品です。

脱皮直後の海老となりますので、海老全体が柔らかく加熱調理後は、頭から尻尾まで殻ごと食べれます。