

凍ったまま簡単調理！！

簡単・便利

加茂茄子博多揚げ

京都では「加茂茄子」と呼ばれる丸茄子をくし型にカットし、海老のたたき身を挟みました



調理例：串焼き風に



商品名：加茂茄子博多揚げ

入り数：25個×20PC

規格：20g
約L6×W3×H2.5cm

原材料：丸茄子・海老・ヤム芋・
玉葱・コーンスターチ・
タピオカ粉・砂糖・食塩・
こしょう・ゴマ油 等

丸茄子とは・・・

高級食材として知られる伝統的な京野菜の一つです。通常の茄子は身が崩れやすいのですが、この加茂茄子は、身がしまっていて煮崩れしにくく、また皮が柔らかくて弾力に富んだ、たいへん美味しい野菜です。



調理例：衣をつけて揚げ出し風に



丸茄子

そんな高級茄子にたっぷりの海老のたたき身を挟みました。相性抜群の油で揚げる事で、より一層美味しさが引き立ちます。お好みでふり塩をして、また天つゆでも美味しくお召し上がりいただけます。もちろん焼き物としても美味しく、またボリュームのある一品になります。