

生鮑を丸ごと、そのままに。  
贅を極めた「鮑めし」。



## 地元の板前が丹精込めて仕上げた逸品。

伊豆地方の食材を知り尽くした板前が、生の鮑を柔らかく調理した「鮑めし」。  
ていねいにだしを引いた和風のおんに絡めた削ぎ身。

切り方ひとつにも熟練の技を駆使して鮑の存在感を際立たせ、

余すところなく入れた肝からは磯の香りとコクのある旨みを伝えていきます。

お好みで山椒を散らせば、一層上質な味わいに。

きっと、おいしさに加え、しあわせな気分をもたします。

どうぞ、ほかほかのごはんと共に。



Produced by



株式会社FRDジャパン

〒339-0072 さいたま市岩槻区古ヶ場1-7-13

Tel.048-793-2128 Fax.048-793-2129

<http://www.frd-j.com>