

伊勢志摩鮮魚 丸義商店

この度は当店をご利用頂き、ありがとうございます。

「まるよし」のヒオウギ貝は鮮度の良い伊勢志摩産です。
安心してご賞味ください。

ヒオウギ貝(バタ貝)はホタテより小ぶりですが、味が濃くおいしいです。
貝殻も色とりどりで、食べた後、器やアクセサリにも最適です。

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ヒオウギ貝の調理例◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇



そのまま焼いてもおいしい!

醤油を垂らせば
もっとおいしい!!

醤油とみりんを垂らせば
さらにおいしい!!!

グラタンやカレーに入れて
フライにしてもおいしいです。



美味しく召し上がって頂く為になるべくお早
めにお召し上がりください。



※生でもお召し上がり頂けますが、生食の場合は到着日を含め2日以内にお召し上がり
ください。加熱調理の場合は3日以内(冷蔵保存)にお召し上がりください。

〒517-0501

三重県志摩市阿児町鵜方1678-2

伊勢志摩鮮魚 (有)丸義商店

TEL0599-43-2860 Fax0599-46-0606

<http://www.maruyoshi-sengyo.co.jp>