

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。

あこや貝の貝柱は真珠養殖の副産物で真珠を取り出した後、この貝柱だけが食用として取り出されます。真珠養殖を行っている地域でしか味わうことの出来ない貴重な味をお楽しみください。



◇◇◇◇◇◇◇◇貝柱の調理例◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇



その他、生醤油、茶碗蒸し、炊込みご飯など

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。

※貝柱は生食用ですので、生でもお召し上がり頂く場合は4日程度、加熱調理の場合は1週間以内にお召し上がりください。(冷凍保存していただくと長期保存可能です。)

〒517-0501

三重県志摩市阿児町鵜方1678-2

伊勢志摩鮮魚 丸義商店

TEL0599-43-2860 Fax0599-46-0606

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