



清浄な環境、徹底された衛生管理の元で
生み出された究極のバナメイ海老です

産地：アメリカ・ハワイ諸島産 荷姿：1kg/p

手つかずの大自然が残るカウアイ島。
地中150mから汲み上げられるミネラルがたっぷり詰まった
薄塩水を循環させてカウアイの宝石は生まれます。
水揚げ後すぐに氷で活められ、約30分で工場に到着すると
ただちに洗浄、選別、そして-35℃で冷凍されます。
誰もが1度口にしたら忘れられない絶妙なぷりぷり感。
あらゆる料理に、調理法に最高にマッチする奇跡の海老です。



カウアイの 宝石（生食可）

20/30入 / 1p

30/40入 / 1p

本品の詳細は、下記URLにてYouTubeをご覧ください。

【「カウアイの宝石」公式ホームページ】

<http://www.kauainohoseki.jp/>

「カウアイの宝石」プロモーションVTR

<https://www.youtube.com/watch?v=Zu-DSaGQ10c>

「カウアイの宝石」試食会

https://www.youtube.com/watch?v=Spbk6_HLy_w

株式会社 彌ワケル

〒104-0061 東京都中央区銀座8-18-1

TEL. 03-5565-7011 FAX. 03-5565-7027

場内屋号 和田2号(和田分)二-四

