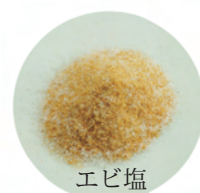


# 天然甘エビの頭と殻をまるごとつかった 北海道羽幌産甘エビパウダー

北海道羽幌産甘エビパウダーは、  
北海道の羽幌町でとれた新鮮な甘エビの頭と殻を、  
低温で均一に乾燥させた後、焙焼することで、  
香ばしい甘エビの風味が活きています。  
添加物や塩などを一切加えず製造しており、  
甘エビのまるやかでコクのある自然の風味が活きた甘エビのパウダー。  
エビ・魚介料理のさまざまな風味づけ、コクたしにお使いください。



お料理に使うエビ身を減らして風味をアップ！  
サラサラパウダーだから、  
さまざまな用途にお使いいただけます。



北海道羽幌産甘エビの頭と殻 100%  
保存料・添加物は不使用  
小さじ半分で風味がアップ



(株)北海道バイオインダストリー  
札幌市豊平区平岸7条14丁目3番43号  
TEL:011-812-2512