



Product Sheet

フカヒレ・すっぽん極みスープ 800g×15

特徴

- ・ 気仙沼産フカヒレとスッポンを使った贅沢なスープです
- ・ やや中華風で淡く控えめの味付けに仕上がっています
- ・ 薄味ですがとろみがあって冷めにくく、コクのある一品です
- ・ ストレートタイプで希釈を気にせず必要量だけご使用可能です

用途

- ・ コース料理のスープとして
前菜の後などに
- ・ 炒飯や中華麺と組み合わせた
セットメニューに
- ・ 小鍋仕立てやおこげ料理の
“あん”として
- ・ お祝い事やハレの日の会席・御膳に



※イラストはイメージです

※製品1袋中にフカヒレおよびすっぽんを約3%ずつ使用しています

サブ水産グループ
総販売元：株式会社 佐武

大阪営業部 〒559-0032 大阪府大阪市住之江区南港南2丁目12番73号
東京支店 〒135-0053 東京都江東区辰巳3丁目7番26号サンイースト辰巳

TEL.06(6613)0032(代)
TEL.03(5569)4141(代)



Product Sheet

フカヒレ・すっぽん極みスープ 800g×15

お取り扱いに関するご注意

解凍方法

開封せず冷蔵庫で解凍、または流水解凍してください
一度解凍したものは再冷凍しないでください

解凍後はなるべくお早めににご使用ください

開封後は使い切りをおすすめしますが、残った場合は清潔な容器に移し、冷蔵保存のうえ速やかにご使用ください

温め方

解凍後に湯せん、または別の容器へ移して加熱してください
袋のまま電子レンジにはかけられません。ご注意ください

スープを解凍後、15分程度湯煎してください

その際、袋が鍋に直接触れないようご注意ください

冷凍のまま加熱すると、加熱ムラの原因となる場合がありますので、必ず解凍してから湯煎してください

ご使用方法

本品はストレートタイプです。温めた後、そのままご提供ください

希釈や味の調整をしてご使用いただけますが、薄めた場合粘度が下がります

サブ水産グループ

総販売元：株式会社 佐武

大阪営業部
東京支店

〒559-0032 大阪府大阪市住之江区南港南2丁目12番73号
〒135-0053 東京都江東区辰巳3丁目7番26号サンイースト辰巳

TEL.06(6613)0032(代)
TEL.03(5569)4141(代)