



AMON
Keeping freshed Shrimps

ちょっとをもっと。

ちょっとだけを仕入れたい。そんな想いを実現に。インドから亜細亜の門出に立ち、ひとりでも多くのお客様の気持ちに応え小ロットで各種海老を仕入れることができます。さまざまな海老料理にご利用いただけるよう様々なラインナップをご用意しております。

海老の種類

フラワー



海老本来の甘味と旨みのある天然の海老

バナメイ



海水養殖で甘味のある海老

ブラックタイガー



しっかりとした歯ごたえで色鮮やかな海老

海老の加工

のばし海老



背わたをとり 腹切り処理後伸ばしています

尾付きむき海老



腹切り処理をせず尾付きむきにしています

むき海老



漁獲後 素早くむき処理し凍結します

凍結の種類

真空パック



保存しやすいトレー入り真空パック

IQF



使用分だけ解凍できるIQF凍結

ブロック



サイズ選別後 注水し凍結します

商品・お取引に関してなどご質問などございましたら下記までご連絡くださいませ。

info@indosuisan.com

<http://www.indosuisan.com>

インド水産株式会社

541-0048 大阪市中央区瓦町3-4-8 アサヒビル7F

tel 06-6233-8811 fax 06-6228-8588