

NSF^{Food} NEWS

Cuissine for Comfortable



殻も身も使える、生冷渡り蟹ミートです。

渡り蟹の生のボディミートを使いやすい50g ポーションと殻に分けました。
解凍して生のミートは料理に、殻は飾りにお使いください。

渡り蟹ミート 50g ポーション

冷凍

20個入り/パック

(渡り蟹の殻+生冷ボディミート 50g ポーション)



かに姿のアラビアータ



【材料】

かに姿/オリーブオイル/にんにく/赤唐辛子/パスタ/トマトソース/フルーツマト/バジル/パルメザンチーズ/塩/胡椒/バージンオイル/イタリアンパセリ

【作り方】

- ①フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子、かにのほぐし身を炒める。
- ②トマトソースを加えてパスタを作る。
- ③皿にパスタ、フルーツマト、バジルを盛り、チーズ、胡椒、イタリアンパセリ、オリーブオイルをちらす。

■渡り蟹ミート 50g ポーション

【荷姿】 20個入/パック