

# 3種のえび、贅沢食べ比べ

気仙沼千葉喜



東北および千葉県有数の温泉旅館、ホテルの料理長たちが認めた味と姿

名店のお膳に乗せていただくには、味がいいだけでなく姿も美しくなければなりません。千葉喜のえびは頭部に欠けのあるもの、白濁したものをできるだけ取り除いております。また丁寧に加工しておりますので、身にも黒ずみが少なく美しい赤色。目でもお楽しみいただけます。



紅白の色は食卓のいろどりに花を添え、また大変おめでたい雰囲気醸し出します。おうちでのお祝いの席など贅沢な時間のために、気仙沼で創業75年、千葉喜のえびをご指名ください。

各種のえびは別々に解凍できますので、ご都合に合わせてお使いください。

