イセエビを一匹丸ごと使用した贅沢なおせんべいを発売。

江の島で連日大行列ができる店（株式会社あさひ本店）が、新商品
イセエビを高温でプレス焼にしたおせんべいを開発しました。

株式会社あさひ本店（神奈川県藤沢市江の島 代表取締役
米井満）は主力商品江の島丸焼きたこせんべいを製造販売している会社です。

高級食材のイセエビを丸ごと一匹使用し味・香りともにただの「えびせん」
とは別次元のおせんべいです。

贅沢なだけでではなくインパクトのある風貌、豊富な栄養素を丸ごと閉じ込めている付加価値の高いおせんべいです。

開発した株式会社あさひ本店 代表取締役
米井は江の島の名物である丸焼きたこせんべいを開発しました。その豊富な経験を活かし今回の個性的なイセエビせんべいが完成しました。

江の島の発展に貢献すべく独自のノウハウ技術を生かした例です。
より個性を尊重したこの時代にオンリーワンの商品を提供し、味もさることながら江の島に来ていただいたお客様に目でも楽しむことにもこだわりを持ち続けている会社です。

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com