



**冷凍だから
長期保存も可能。
全て手作りで1枚ずつ
丁寧に形成していきます。**

「あかてん」とは、魚のすり身を使ったてんぷら(さつまあげ)のことです。なぜ『赤天』なのか。それは魚のすり身に唐辛子を練り込み、食紅を加えて独自の製法で赤いすり身を作ります。

その身の色から「あかてん」と呼ばれるようになりました。浜田市では、昔から地元のご家族でも手軽に食べられており、お年寄りからお子様まで幅広い年齢層に親しまれている味です。

お召し上がり方

フライパンに少量の油を入れ(あかてんが半分くらい浸かるくらい)両面を揚げるだけです。油の温度は大体170度～180度くらいです。

まれにプクッと膨れる事が御座いますが、品質上問題は御座いません。

注意点

本商品は生の状態での冷凍の為、レンジまたはオーブンは不可となります。必ず油で揚げて頂きますようお願いいたします。また、出来れば小分けで冷凍保管する事をお勧めします。

あつあつ揚げたてのを
食べてほしいから！
生の状態で冷凍販売

山本蒲鉾店

〒697-0054 島根県浜田市高田町61-1

TEL 0855-22-0093

FAX 0855-22-9762

<http://yamamotokamaboko.on.omisenomikata.jp/>

冷凍生あかてん **注文承り中!** **すべて受注生産の為** **工場直送**