

これは
何
でしょう!?

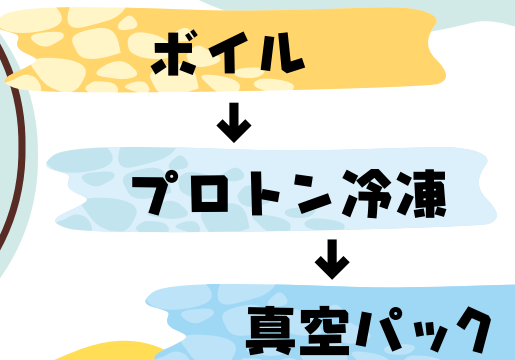
ホタルイカの
集合住宅?!



獲れたてを
ボイルした後に
「プロトン急速冷凍」した
ホタルイカで〜す!

「プロトン冷凍」は
電磁波や冷風を使って
急速に食品を冷凍する
技術。
食品の細胞が破壊
されにくく、
新鮮さが抜群に
保たれます。

こんなに
ぷくぷくに
なるん
ですわー!!!



レストラン光彩では
このぷくぷくの
ホタルイカを天ぷら、
酢の物、パスタなどに
使っています。

(時期によって異なる
場合があります)

冷凍していないボイルに
より近い食感

ぜひ、
ご賞味
ください!

