

何度も試作しました。

アイチョイスが考えた理想のかきフライ

実際に、揚げて、揚げて、揚げまくって、扱いやすいサイズを探りました。いちばん試作を繰り返したのは「衣」の具合。最終的に試食者の全員が「おいしい」と認めた、極薄衣に決定!

サクッとジューシー



理想のかきフライに求めたのは3点

1 日本一のブランド「広島かき」

名産地でも最も身の肥る1月～5月のかきを使用。また広島県にはかきに対して厳格なルールがあります。水揚げして洗うときに殺菌した海水を使うため、水膨れしません。高品質なかきを、厳選に管理するからブランド力をキープできるのです。

2 揚げやすく食べ応えのある「大粒」

揚げやすい衣型に整えて、2～3口で食べられるサイズにしました。大きすぎず、小さからずで、家庭でフライをするときの扱いやすさも考慮しました。

3 あんしん素材の「特製衣」

国産小麦粉100%。イーストフードなどを使わず、カタログのパンのページに掲載できるあんしんのパンを作って使用。パン粉をつなぐバター液は、減らしたり、なくしてみたり…。限りなく薄く仕上げた今の状態で、「おいしい♪」と試食者全員が思わず笑顔になったのです。



広島県漁連(広島)

広島産
大粒かきフライ8個 8個(240g)

かき(広島県産)、衣(パン粉、小麦粉、食塩)。(賞)1年間。

麦豆米 凍み