

駿河湾産桜えびを使った健康メニュー

旬のごちそう 桜えびのかき揚げ

材 料

生桜海老	約 100g
てんぷら粉	90 c c
水	100 c c
ネギ	適宜



作り方

てんぷら油を約 180℃に熱します。

ボールに材料を入れ、ざっくり混ぜ合わせお玉ですくい、油で揚げます。

桜海老の香ばしさが引き立ち、駿河湾産桜海老ならではの美味しさです。

天井、天ぷらそばにも・・・アツアツでお召し上がりください。