

幸えび
YUKI EBI



食のあたりまえを
守り、作るため、
価値ある水産物を
お客様のもとへ…。

【生産・販売】

NTTグリーン&フード

海幸ゆきのや
KAIKO YUKINOYA 合同会社



福
え
び
FUKU
EBI

幸えびの特徴

●至高の旨味と触感

人工の波に揺られ育ったストレスフリーのえびに、栄養価の高い餌を与えることで
プリっとした良質な食感と濃厚な旨味を実現。

●磐田市の陸上養殖場で育てられたサステイナブルなえび

幸えびの養殖場は、海外で多くみられる養殖池とは異なり、外部環境に影響を与えない
陸上の養殖プールで管理・制御されています。

だから、幸えびは、海を休め、地球に優しい、サステイナブルな食材です。

商品パッケージ

※以下はサンプル提供が可能です。
これ以外のサイズは裏面の価格表を参照ください。



冷凍(幸・福えび)Sサイズ
(体長11cm前後)



冷凍(幸・福えび)Mサイズ
(体長12cm前後)



冷(幸・福えび)幸Lサイズ
(体長14cm前後)



冷凍幸えびM(粉付)



冷凍幸えびM(唐揚粉付)



冷凍幸えびM(串付)



ご利用例



頭と殻が香ばしく丸ごと食べるのでおススメです

塩焼き



殻から出る旨味や出汁がオイルを奥深い味にします

アヒージョ



天ぷら・唐揚げ・フリッター頭・殻ごと調理がおススメです

揚げ料理



価格表

※以下の価格表は、幸えび・福えび共通です。
なお、粉付・唐揚・串付は、幸えびのみのご提供です。

※単位:円 ※ご提供は、10パック単位となります。

※小分け配達料:110円/パック(税込)

※2025年8月

商品名	目安サイズ・規格・1ケース当たりP数(尾数は概算)
冷凍 活〆 L真空パック	13~17g/尾 160g×50パック(10尾/p)
冷凍 活〆 M真空パック	9~13g/尾 160g×50パック(14尾/p)
冷凍 活〆 S真空パック	6~9g/尾 160g×50パック(21尾/p)
冷凍 活〆 幸えびM真空パック(粉付)	9~13g/尾 500g×20パック(45尾/p)
冷凍 活〆 幸えびM真空パック(唐揚)	9~13g/尾 500g×20パック(45尾/p)
冷凍 活〆 幸えび M真空パック(串付)	9~13g/尾 160g×50パック(15尾/p)
(以下、数量限定商品)	
冷凍 活〆 4L真空パック	25~30g/尾 160g×50パック(5尾/p)
冷凍 活〆 3L真空パック	21~25g/尾 160g×50パック(6尾/p)
冷凍 活〆 2L真空パック	17~21g/尾 160g×50パック(8尾/p)
冷凍 活〆 SS真空パック	6g/尾以下 160g×50パック(40尾/p)

1p販売価格(税込)	1尾あたり販売価格(税込)
1,035	104
998	71
985	47
3,013	67
3,013	67
1,258	84
1,671	334
1,641	273
1,259	157
1,003	25



ご注文はこちら…

【販売代理店】

静岡市葵区研屋町16-1103 株式会社エリアマーケティング研究所 フードサービス事業部
TEL:090-7311-3335／松下 MAIL:info@aml-inc.jp



サンプルをご提供しています。

※ご購入の前に、実物をお試しされたい場合、小ロットのサンプルをご提供しております。
※上記まで、ご連絡ください。