

# 商品案内書

商品コード	202451	JANコード	4904811224517	荷姿	25本		
商品名	<b>蒸し物ベース(枝豆)</b>						
 <p><b>【左上】</b> 鶏肉のミンチを芯にして蒸し物ベースと合わせラップで形をとり蒸しあげれば、見た目上品な万頭に仕上がります。</p> <p><b>【左下】</b> 蓮根の刻みを加えた蒸し物ベースに卵、パン粉を付けて揚げると、素材の味と食感豊かなコロケに仕上がります。</p>  	保存方法	要冷凍(-18℃以下)					
	賞味期限	製造日から450日					
製造時加熱	無						
味付け	素材味						
本	寸法	(約)長さ140mm×幅70mm×高さ40mm					
	重量	250g					
ケース	寸法	縦400mm×横330mm×高さ195mm					
	重量	(約)6.5kg					
包装材質	外箱:発泡スチロール袋:PE, PA						
製造工場	富田林工場						
製造工程							
原料配合→充填包装→冷凍→金属探知機→箱詰め→保管							
用途	蒸し物	揚げ物	仕出し	旅館	仏事	精進	原材料
原材料	枝豆、大豆油、大豆たん白、食塩、砂糖、昆布エキスパウダー、加工デンプン、増粘剤(カードラン)、調味料(アミノ酸)、ソルビット、(原材料の一部に小麦を含む)						
調理方法	解凍後、お好みの具材を合わせてラップ等で形を作り、蒸し器にて15分程蒸し上げてお使いください。						
商品特徴	枝豆(粗刻み、ペースト)を使用したベース身です。加熱すると色目良く枝豆の味と風味が広がります。加熱していただくだけで蒸し物、揚げ物用の種を作成することができますので手間のかかる作業を軽減できます。						
アレルギー情報	本品の原材料には下記の表の、枠内を  で囲んだアレルギー物質を含んでおります。					<b>栄養成分表(100gあたり)</b>	
	卵	乳	 小麦	そば	ピーナッツ	エネルギー	189 kcal
	えび	かに				タンパク質	8.2 g
	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	脂質	10.7 g
	牛肉	くるみ	さけ	さば	 大豆	炭水化物	15 g
	鶏肉	豚肉	バナナ	まつたけ	もも	水分	64.5 g
	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	灰分	1.6 g
主原料産地	枝豆…タイ産等					ナトリウム	179 mg
備考						食塩相当量	0.5 g