

商品案内書

商品コード	201831	JANコード	4904811218318	荷姿	20本		
商品名	蒸し物ベース(れんこん)						
 <p>《蓮根饅頭》 種となる材料をそれぞれ下ごしらえしたうえ、「蒸し物ベース(れんこん)」と混ぜ合わせ、饅頭の形になるようにラップで包み、10分程蒸します。器にとり色よく盛り付けて銀箔をかければ、見た目も味も上品な一品に仕上がります。 ●商品名: 蒸し物ベース(れんこん) ※約50g使用 ●その他材料: 海老/キクラゲ/きぬさや ※適量 ●添え物: いんげん</p> 	保存方法	要冷凍(-18℃以下)					
	賞味期限	製造日から15ヶ月					
	製造時加熱	無					
	味付け	素材味					
	本	寸法	(約)長220mm×径60mm				
		重量	500g				
	ケース	寸法	縦400mm×横330mm×高245mm				
		重量	(約)10.5kg				
	包装材質	外箱: 発泡ポリスチレン 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 原材料		
原材料	蓮根、大豆油、卵白、砂糖、食塩、昆布エキスパウダー、加工デンプン、ソルビット、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)						
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	蓮根を荒く潰した蒸し物、揚げ物用のベース身です。刻んだ蓮根のシャキシャキ、蓮根ペーストのモチモチ、2つの食感をお楽しみください。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。				栄養成分表(100gあたり)		
	 卵	乳	小麦	そば	ピーナッツ	エネルギー	160 kcal
	えび	かに				タンパク質	1.9 g
	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	脂質	7.5 g
	牛肉	くるみ	さけ	さば	 大豆	炭水化物	21.8 g
	鶏肉	豚肉	バナナ	まつたけ	もも	水分	67.4 g
	やまいも	りんご	ゼラチン	カシューナッツ	ごま	灰分	1.5 g
主原料産地	蓮根・・・中国				食塩相当量	0.7 g	
備考							