

(冷凍食品)

●名称 冷凍穴子寿司 ●原材料名 精白米(国産)、蒸穴子(あなご、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、清酒、食塩)、ずし酢(米酢、砂糖、食塩)、しその実(山くらげ(山くらげ、しその実、しょうゆ、発酵調味料、還元水あめ、砂糖、食塩、風味調味料)、しいたけ(しいたけ、しょうゆ、砂糖)、タレ(しょうゆ、砂糖、水あめ、発酵調味料)、なたね油／増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素 別添袋 山椒) ●内容量 穴子寿司 300グラム、山椒 0.3グラム ●賞味期限 枠外下部に記載  
●保存方法 -18℃以下で保存してください ●加熱調理の必要性 調理方法にそって解凍後そのままお召し上がりください ●製造者 株式会社ポースター 石川県白山市木津町1613番地

原材料配合割合：蒸穴子 16.9% (仕込時) (小袋山椒 1袋添付)  
販売者：伊藤忠食品株式会社 大阪府大阪市中央区城見二丁目2番22号  
本商品は、(株)なだ万と伊藤忠食品(株)の共同開発商品です。

栄養成分表示 100g(穴子寿司) 当り (+山椒)	熱量 152kcal、たんぱく質 5.1g、 脂質 1.9g、炭水化物 28.5g、 食塩相当量 1.4g
-------------------------------------	---

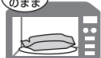
(推定値)

調理方法



- 凍っている製品の外袋裏面(こちら側)の右上に記載された切り口の点線にそって2cmほどの空気を(切り目)を開けます。
- 外袋のまま(何も敷かず)に電子レンジに入れ、調理方法の入ったこちら側を下に向けて、下記の時間を目安に加熱してください。

切り目  
外袋のまま



500W	600W	800W
3分30秒	3分	2分10秒

- 電子レンジで半解凍にし、残りを余熱で解凍します。加熱後は器種が熱く、中心は冷たく仕上がります。
- 調理時間は目安です。電子レンジの機種や製品温度によって多少異なりますのでご注意ください。

常温  
30~40分  
冷ます



- 加熱後、製品を電子レンジから取り出し、30~40分ほど常温で冷ましてください。
- 冷ましが終わったら、お寿司を袋・トレイ等の包装材から取り出し、8割にカット済みですのでそのまま取り分けお召し上がりください。お好みにより添付の山椒をかけてお召し上がりください。

※お召し上がり前、お寿司に冷たい部分が残っていたり寿司飯が白っぽく固い場合は、お寿司を皿に載せてラップをかけ、電子レンジで10~20秒ずつ様子を見ながら再度加熱し、冷ましてからお召し上がりください。

ご注意

※家庭用冷凍庫の温度変化により品質が劣化する場合がありますので、購入後は賞味期限内であっても早めにお召し上がりください。※自然解凍、冷蔵庫解凍はお勧めしません。※電子レンジの自動オーブン機能やオープン使用できません。※電子レンジの出力が1000Wを超えする機種や業務用レンジは急激に加熱され危険です。出力数を確認、調整して使用してください。※電子レンジで加熱後は商品の一部が熱くなっておりますのでやけどにご注意ください。※穴子に小骨がついている場合があります。※解凍後は早めにお召し上がりください。※一度解凍したものを再び凍らせると品質が劣化しますのでお避けください。



包装材の材質  
トレイシート：PP  
外袋：PE,PA  
添付小袋：PET,PE  
ごみに出すときは、市区町村の区分に従ってください。

※必ず冷凍庫に保管してください

●商品、原料原産地のお問い合わせ先：伊藤忠食品株式会社  
ショクヨク ツイエコー 午前10時~午後5時  
0120-490-219 (土・日・祝日・年末年始を除く)  
「なだ万」は(株)なだ万の登録商標です。

