

商品名: 小さなえび天ぷらBT
商品番号: 2518

(冷凍食品)

油調理済み

| | |
|-----------------|--|
| 名 称 | えび天ぷら |
| 原 材 料 名 | えび、食塩、衣(小麦粉、澱粉、卵白粉、大豆たん白、全卵粉、食塩、香辛料) / 加工でん粉、膨張剤、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、着色料(カロチノイド、V、B ₂)、揚げ油(大豆油)、(一部にえび・小麦・卵・乳成分・大豆を含む) |
| 内 容 量 | 550g(50個入り) |
| 賞 味 期 限 | 2018.06 |
| 保 存 方 法 | -18℃以下で保存してください |
| 加 熱 調 理 の 必 要 性 | 解凍してそのままお召し上がりください |
| 原 産 国 名 | ベトナム |
| 輸 入 者 | コスモ食品株式会社 広島県福山市東平城町2丁目5番10号 |

原材料配合割合 えび 49%(仕込み時)

- 美味しいお召し上がり方
電子レンジの場合 耐熱性のお皿に移しラップをかけずに、冷凍のまま6個あたり500Wで約1分20秒温めてください。お皿にクッキングペーパーを敷いておくこと余分な油を取り除くことができます。
- 取り除いた上の注意事項
* 保管は-18℃以下でお願います。
* 調理後は、お早めにお召し上がりください。
* 解凍後は、早めに調理してください。

| 栄養成分表示(100g当たり) | |
|-----------------|----------|
| 熱量 | 150 kcal |
| たんぱく質 | 10.2 g |
| 脂質 | 9.5 g |
| 炭水化物 | 15.8 g |
| 食塩相当量 | 2.1 g |

の表示値は、目安です。

袋: PE, PA



05 228 16

11FRI-CR-1

富山産白えびかき揚げ丼の具 (油調済み)

名 称 にかき揚げ丼の具

原材料名 【かき揚げ】 野菜【玉ねぎ(国産)、人参(国産)、小松菜(国産)】、白えび(富山産)、衣【小麦粉(国産)、コーンフラワー、でん粉】、揚げ油(なたね油) / ベーキングパウダー、【揚げタレ】 砂糖、醤油(大豆・小麦を含む)、魚介エキス(さばを含む)、発酵調味料、食塩、醸造酢、酵母エキス

内容量 180g[かき揚げ120g(2個)、タレ60g(2個)]

賞味期限 特 外 上 部 記 載

保存方法 要冷凍 -18℃以下

凍結前加熱の有無 加熱してあります。

加熱調理の必要性 加熱してお召し上がりください。

製造者 株式会社 なかしま
富山県南砺市理休544



4 968403 300027

◆調理方法 ◆商品を袋から取り出しお皿に移し替え、電子レンジ(500w)の場合ラップをかけずに、1個は約1分30秒、2個は約2分間温め、温かいご飯の入った器の上のせ、タレをかけてお召し上がり下さい。
※タレはあらかじめ室温又は流水で解凍しておいて下さい。

栄養成分表示 100gあたり (推定値)

| | | | |
|-------|----------|-------|--------|
| エネルギー | 180 kcal | 炭水化物 | 19.7 g |
| たんぱく質 | 2.7 g | 食塩相当量 | 1.7 g |
| 脂 質 | 10.1 g | | |



PE
PA

原材料配合割合: 白えび4.0%(かき揚げ仕込み時)
お召し上がりの際に若干硬いものが口の中に残ることがありますが、白えびの皮・ヒゲであり、品質に問題はございません。

外袋

冷凍加熱食肉製品(加熱後包装)

| | |
|------|--|
| 名称 | 冷凍鶏照焼 |
| 原材料名 | 鶏肉(九州産)、しょうゆ、でん粉、植物油脂、発酵調味料、砂糖、食塩、水あめ、香辛料、粉末状植物性たん白、豆板醤、卵白粉、酒造、オイスターソース/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆・ごまを含む) |
| 内容量 | 200g |
| 賞味期限 | 裏面左側に記載してあります |
| 保存方法 | -18℃以下で保存してください |
| 製造者 | 株式会社ヨコオ |
| 製造所 | 佐賀県鳥栖市山崎町1239番地 株式会社ヨコオ 製木工場 佐賀県唐津市製木町中島845-4 |

原材料配合割合:みつせ鶏(骨含む)78%(仕込み時)



6 903258 318131

包装の分別区分



外装: PE, PA
 包装の材質 外装: ポリエチレン、ナイロン
 ごみに出すときは、市町村の区分にしたがってください。

栄養成分表示
 (可食部100gあたり)

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 355kcal |
| たんぱく質 | 19.5 g |
| 脂質 | 26.5 g |
| 炭水化物 | 9.6 g |
| 食塩相当量 | 2.5 g |

推定値(当社計算値)

| | |
|------------------|--|
| 栄養成分表示 1袋250g当たり | |
| エネルギー | 392 kcal 炭水化物 63.7 g |
| たんぱく質 | 12.8 g 食塩相当量 5.0 g |
| 脂質 | 9.5 g この表示値は、目安です。 |
| 品名 | 冷凍食品 むし焼きそば(調理済み) |
| 原材料名 | めん(小麦粉(国内製造)、食塩/着色料(カラメル、クチナシ)、かんすい)、野菜(キャベツ、にんじん)、砂糖、植物油、豚肉、食塩、中濃ソース、粉末ソース、香辛料、粉末醤油、ホウケイ素/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香辛料抽出物、乳酸カルシウム、香料、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんごを含む) |
| 内容量 | 750g(250g×3) |
| 賞味期限 | 枠外下部に記載してあります。 |
| 保存方法 | -18℃以下で保存してください。 |
| 加熱調理の有無 | 加熱してありません。 |
| 加熱調理の必要性 | 加熱してください。 |
| 販売者 | 土田物産株式会社 〒340-1026 埼玉県久喜市栗橋中央1丁目17-1 |
| 製造所 | 東洋水産株式会社 焼津工場 〒425-0052 静岡県焼津市田尻1268 |

主な原料原産地については、下記までお問い合わせください。
 土田物産株式会社 0480-52-5001
 受付 9:00~17:30(土・日・祝日を除く)



4 974825 073012

販売
 店舗
 情報



外装: PE, PP
 内袋: PP

オムライス調理方法

- 外袋を開け、中に入っている凍ったままのオムライスを取り出し、**中袋は破らずにフォークの先ぐらゐの穴を開けて**、温めてください。



電子レンジ

(1袋あたりの調理時間の目安)

500Wの場合：約4分50秒
800Wの場合：約4分30秒

※700W以上で加熱しますと玉子がかたくなる恐れがあります。

穴をあける位置



湯煎・ボイル調理・オーブントースターでの調理はできません。

トマトケチャップ調理方法

- 外袋を開け、中に入っている凍ったままのトマトケチャップをパックごと取り出し、そのまま流水解凍してください。



(冷凍食品)

| | |
|----------|--|
| 名 称 | オムライス |
| 原 材 料 名 | オムライス：全卵(国産)、精白米(国産)、たまねぎ(国産)、トマトケチャップ、ベーコンスライス(豚肉・大豆を含む)、卵白(卵を含む)、マーガリン(乳成分を含む)、卵黄、植物油、還元水あめ、オムライスソースニング(ゼラチン・さばを含む)、風味調味料、食塩、チキンコンソメ、脱脂粉乳、昆布・加工でんぷん(八重山米)、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、レシチン、クエン酸、香料、カロアン色素、別添トマトケチャップ、トマト、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、鹽造酢、たまねぎ、食塩、香辛料 |
| 内 容 量 | 230g(オムライス200g、別添トマトケチャップ30g) |
| 賞 味 期 限 | 枠外右側に記載しております。 |
| 保 存 方 法 | 冷凍(-18℃以下)で保存してください。 |
| 凍結前加熱の有無 | 加熱してありません。 |
| 加熱調理の必要性 | 加熱してお召し上がりください。 |
| 販 売 者 | 株式会社ボムフード 鹿児島県姪良市加治木町小山田5928-1 |
| 製 造 者 | 西川食品株式会社 和歌山県紀の川市東大井330 |

ご 注 意

- 空気穴を必ず開けてください。開けずに温めると破裂することがあります。
- 加熱後は袋が熱くなりますのでご注意ください。
- 加熱ムラを防ぐため、必ず1個ずつ調理してください。
- 電子レンジでの調理中に袋がふくらみますが、蒸気が穴より抜けるので、問題ございません。
- 袋にあまり大きな切り口、または穴を開けないようにしてください。
- 目安の調理時間でも冷たい場合は、10秒ずつ再加熱してください。
- 調理時間は機種により多少異なりますのでご注意ください。
- 加熱後は袋や中身が熱くなりますので、取り出す際はやけどにご注意ください。

< お 願 い >

一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので、再凍結はお止めください。

この商品のアレルギー物質(特定原材料等)

卵・乳成分・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

栄養成分表示

一人前(230g)あたり

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 387kcal |
| たんぱく質 | 12.0g |
| 脂 質 | 14.1g |
| 炭水化物 | 53.2g |
| 食塩相当量 | 3.1g |

(推定値)



4 542850 008011



外袋：PE(ポリエチレン)、PET(ポリエチレンテレフタレート)
内袋：PE(ポリエチレン)、PA(ポリアミド)
トマトケチャップ袋：PE(ポリエチレン)、PA(ポリアミド)

※捨てるときは、お住まいの自治体の区分にしたがってください。

必ずこの面を上にしてレンジで加熱

⚠ やけどに注意

蒸気口

⚠ 取り扱いに注意

切り口

切り口

電子レンジでの加熱方法



加熱時のまま、蒸気口のある面を上にしてお皿にのせ、電子レンジに入れてください。加熱中は袋がふくらみますが、一定以上ふくらむと蒸気口から蒸気がぬけるようになっていきます。



⚠ 加熱中は蒸気口から蒸気が出ていますので、やけどに注意してください。



袋がしぼんだことを確認し、お皿にのせたまま取り出してください。



加熱する際は蒸気口部を上にして、切り口部がハサミなどで密封してください。

⚠ 中身が増温熱くなっています。お取り扱いには十分ご注意ください。

冷凍時の加熱時間

500W | 約3分

600W | 約2分30秒

解凍後の加熱時間

500W | 約2分

600W | 約1分30秒

加熱時間は、電子レンジの種類により多少異なる場合があります。

解凍後に調理された方が、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

お湯での加熱方法

袋より大きなお鍋にお湯をたっぷり沸騰させ、本袋を冷凍のまま袋をあげずに入れ、約8分加熱してください。その際お鍋にはフタをしないでください。



4 908101 504686



要冷凍：-18℃以下保存

賞味期限

2023.11.01

保存方法

冷凍・未開封で冷凍庫に保存し、賞味期限内にお召し上がりください。解凍・開封後は賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。

| | |
|-------|---|
| 名 称 | そうざい（炭火焼豚丼の具） |
| 原材料名 | 豚肉（北海道産）、たれ（醤油、砂糖、米発酵調味料、魚介エキス）、ソルビトール、増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、香料、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆・豚肉・さば・こまを含む） |
| 内 容 量 | 100g |
| 賞味期限 | 特外右上に記載 |
| 保存方法 | 特外右上に記載 |
| 製 造 者 | ホクレン農協協同組合連合会 食肉加工工場 北海道勇払郡安平町通海685番地5 |

●原材料配合割合 豚肉：70%（仕込み時）

※品質管理には、十分注意しておりますが、お気づきの点がございましたらお問い合わせください。下記までご連絡ください。

フリーダイヤル ☎0120-821186

栄養成分表示(100gあたり)

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 268kcal |
| たんぱく質 | 16.7g |
| 脂 質 | 16.9g |
| 炭水化物 | 12.2g |
| 食塩相当量 | 2.3g |

この表示値は、目安です。