

国産豚で作ったしいたけ肉詰め

【お召し上がり方】



①
本品を冷凍のまま袋から取り出し、熱したフライパンにサラダ油を少量入れます。



②
お肉の面を先に焼き目がつくまで焼いてください。



③
裏返してからフライパンにフタをして、弱火で約10分蒸し焼きにしてください。



④
お肉の中まで火が通ったらでき上がりです。

※お好みでケチャップやばん酢などをつけ、お召し上がりください。

【煮る】



①
本品を冷凍のまま袋から取り出し、袋に入れ本品がはぶるくらいのお好みのスープ(コンソメ等)を入れて火にかけます。



②
沸騰してきたら中火にしてから落としたりフタをして、約15分間煮込みます。



③
お肉の中まで火が通ったら出来上がりです。

※調理時間は品温、火力、油やスープの量によって異なりますのでご注意ください。

※商品特性上推直がはずれる場合がございますのでご了承ください。

名称	しいたけ肉詰め
原材料名	しいたけ(国産)、豚肉(国産)、オニオンソテー、液卵、パン粉、粒状大豆たん白、食塩、香辛料 / 加工デンプン、調味料(アミノ酸)、(一部に卵・小麦・大豆・豚肉を含む)
内容量	175g(5個入り)
賞味期限	表示面下部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
製造者	JA全農ミートフーズ株式会社 愛知県小牧市下小針中島1-112

原材料 国産豚肉42%、
配合割合 国産豚肉32%(仕込み時)

【栄養成分表示】100g当たり

エネルギー	116 kcal
たんぱく質	9.2 g
脂質	6.2 g
炭水化物	7.2 g
食塩相当量	0.7 g

推定値(社内計算)



【JA全農ミートフーズ】
ホームページ
<http://www.jazmf.co.jp/>
JA全農ミートフーズ | 検索

【使用上の注意】

- ・調味済み商品で生肉ですので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
- ・開封後、袋の端を手を切らないようにご注意ください。
- ・家庭用冷凍庫は、開閉することが多く、-18℃以下の温度を保つことがむずかしいため、賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。
- ・調理の際、油のハネによるヤケドにはご注意ください。

国産豚で作ったピーマン肉詰め

【お召し上がり方】



①
本品を冷凍のまま袋から取り出し、熱したフライパンにサラダ油を少量入れます。



②
お肉の面を先に焼き目がつくまで焼いてください。



③
裏返してからフライパンにフタをして、弱火で約7分蒸し焼きにしてください。



④
お肉の中まで火が通ったらでき上がりです。

※お好みでケチャップなどをつけ、お召し上がりください。

※調理時間は品温、火力、油の量によって異なりますのでご注意ください。

名称	ピーマン肉詰め
原材料名	豚肉(国産)、ピーマン(国産)、オニオンソテー、液卵、パン粉、粒状大豆たん白、食塩、香辛料 / 調味料(アミノ酸)、加工デンプン、(一部に卵・小麦・大豆・豚肉を含む)
内容量	210g(6個入り)
賞味期限	表示面下部に記載
保存方法	-18℃以下で保存してください。
製造者	JA全農ミートフーズ株式会社 愛知県小牧市下小針中島1-112

原材料 国産豚肉44%、
配合割合 国産ピーマン28%(仕込み時)

【栄養成分表示】100g当たり

エネルギー	144 kcal
たんぱく質	10.5 g
脂質	8.1 g
炭水化物	6.3 g
食塩相当量	0.6 g

推定値(社内計算)



【JA全農ミートフーズ】
ホームページ
<http://www.jazmf.co.jp/>
JA全農ミートフーズ | 検索

【使用上の注意】

- ・調味済み商品で生肉ですので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
- ・開封後、袋の端を手を切らないようにご注意ください。
- ・家庭用冷凍庫は、開閉することが多く、-18℃以下の温度を保つことがむずかしいため、お早めにお召し上がりください。調理の際は、必ず冷凍の状態から加熱してお召し上がりください。
- ・調理の際、油のハネによるヤケドにはご注意ください。