



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

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るまで、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（加工でん粉、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・ごまを含む） |
| 内 容 量 | 100g |
| 賞味期限 | 枠外右上に記載 |
| 保存方法 | 枠外右上に記載 |
| 製 造 者 | ホクレン農業協同組合連合会 食肉加工工場 北海道勇払郡安平町道溝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恐れいりますが、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 |
| 食物相当量 | 2.3g |

この表示値は、目安です。

電子レンジでの加熱方法

- ① 袋開封のまま、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ります。
- ② 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。
袋がしほんだことを確認し、お皿にのせたまま取り出してください。
開封する際は蒸気口部を上にして、切り口部をハサミなどで開封してください。
△ 中身が相当熱くなっています。お取り扱いには十分に注意ください。
- ③ 調理後は蒸気口部を上にして、切り口部をハサミなどで開封してください。

冷凍時の加熱時間

| | |
|-------------|-------------|
| 500W 約3分 | 500W 約2分 |
| 600W 約2分30秒 | 600W 約1分30秒 |

加熱時間は、電子レンジの機種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、本品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

PE-PA