

(冷凍食品)海老のチリソース



4 570118 570062

名称 ぼうさい	
原材料名	えび(イミトネシ)、ケチャップ、でん粉、砂糖、糖、植物油、人参、醸造酢、チキンブイヨン、生薬、卵レシマン、卵白、豆板蜜、発酵調味粉末、にんにく、清酒、食塩、ナンプラー、ポリリン酸Na(一部に及び小麦・卵・大豆・鶏卵を含む)
内容量	150g
賞味期限	2024.1.5
保存方法	-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
製造者	株式会社フーズバレット 神戸市中央区港島2-6

原材料配合割合 えび38.3%(仕込時)

【調理方法】  
 ・電子レンジ(500W)の場合…この面を上にして凍のままお皿に載せ、袋の上部を一部カットし、4分30秒～5分温めてください。・湯煎の場合…凍のまま沸騰したお湯で、7分～8分温めてください。  
 ・(栄養成分表示) 1袋(150g)当たり/推定値  
 熱量 249kcal たんぱく質 16.8g 脂質 7.8g 炭水化物 28.2g 食塩相当量 2.3g

本品製造工場では、かに、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。  
 連絡先 株式会社フーズバレット TEL0120-150-679



(冷凍食品)国産豚の肝臓



4 570118 570819

名称 ぼうさい	
原材料名	豚肉(日本)、でん粉、液卵、砂糖、醤油、植物油、醸造酢、ケチャップ、生薬、発酵調味粉末、にんにく、(一部に小麦・卵・大豆・鶏卵を含む)
内容量	150g
賞味期限	2024.12.19
保存方法	-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
製造者	株式会社フーズバレット 神戸市中央区港島2-6

原材料配合割合 豚肉41.8%(仕込時)

【調理方法】  
 ・電子レンジ(500W)の場合…この面を上にして凍のままお皿に載せ、袋の上部を一部カットし、4分30秒～4分温めてください。・湯煎の場合…凍のまま沸騰したお湯で、7分～8分温めてください。  
 ・(注意)大変熱くなりますのでやけどにご注意ください。  
 ・(栄養成分表示) 1袋(150g)当たり/推定値  
 熱量 512kcal たんぱく質 20.3g 脂質 31.5g 炭水化物 36.9g 食塩相当量 2.6g

本品製造工場では、えび、かに、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。  
 連絡先 株式会社フーズバレット TEL0120-150-679



(冷凍食品)具ださん八宝菜



4 570118 570086

名称 ぼうさい	
原材料名	白菜(日本)、鶏骨(中国)、えび(イミトネシア又はフィリピン)、たけのこ水浸し、かぶ、アズニーツ、植物油、醤油、人参、パプリカ、いんげん、でん粉、砂糖、チキンブイヨン、清酒、生薬、オキスターソース、発酵調味粉末、にんにく、葱、卵白、ナンプラー、食塩(一部に及び小麦・卵・かぶ・こま・大豆・鶏卵を含む)
内容量	170g
賞味期限	2024.12.19
保存方法	-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
製造者	株式会社フーズバレット 神戸市中央区港島2-6

原材料配合割合 野菜(白菜34.3%、椎茸7.7%、たけのこ水浸し4.8%、人参2.9%、パプリカ28.8%、いんげん1.9%)、鶏骨(23.8%)、しゆんじゆ4.8%、アズニーツ4.3%(仕込時)

※えびの産地は、製造年の使用時期によるものです。  
 【調理方法】  
 ・電子レンジ(500W)の場合…この面を上にして凍のままお皿に載せ、袋の上部を一部カットし、4分～4分30秒温めてください。・湯煎の場合…凍のまま沸騰したお湯で、6分～7分温めてください。・(注意)大変熱くなりますのでやけどにご注意ください。  
 ・(栄養成分表示) 1袋(170g)当たり/推定値  
 熱量 173kcal たんぱく質 8.7g 脂質 8.8g 炭水化物 15.0g 食塩相当量 1.5g

本品製造工場では、かに、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。  
 連絡先 株式会社フーズバレット TEL0120-150-679



(冷凍食品)鶏と九条菜のカシューナッツ炒め



4 570118 570093

名称 ぼうさい	
原材料名	鶏肉(日本)、葱(日本)、カシューナッツ(インド)、でん粉、植物油、調味、醤油、砂糖、オキスターソース、チキンブイヨン、清酒、発酵調味粉末、生薬、ナンプラー、食塩、にんにく、たけのこ水浸し、アズニーツ、砂糖、でん粉、植物油、発酵調味粉末、オキスターソース、ナンプラー、(一部に及び小麦・卵・こま・大豆・鶏卵・豚肉を含む)
内容量	150g
賞味期限	2024.1.5
保存方法	-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
製造者	株式会社フーズバレット 神戸市中央区港島2-6

原材料配合割合 鶏肉41.9%、九条菜100%、カシューナッツ3%(仕込時)

【調理方法】  
 ・電子レンジ(500W)の場合…凍のままお皿に載せ、袋の上部を一部カットし、4分～4分30秒温めてください。・湯煎の場合…凍のまま沸騰したお湯で、6分～7分温めてください。  
 ・(注意)大変熱くなりますのでやけどにご注意ください。  
 ・(栄養成分表示) 1袋(150g)当たり/推定値  
 熱量 366kcal たんぱく質 26.4g 脂質 17.6g 炭水化物 25.5g 食塩相当量 1.8g

本品製造工場では、えび、かに、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。  
 連絡先 株式会社フーズバレット TEL0120-150-679



(冷凍食品)ふんわりかに玉



4 570118 570109

名称 ぼうさい	
原材料名	かに玉(鶏肉、豚肉)、植物油、でん粉、グリーンピース、かに、椎茸、卵白、醸造酢、醤油、グリーンピース、砂糖、食塩、にんにく、オキスターソース、チキンブイヨン、アズニーツ(オキスターソース)、砂糖、でん粉、植物油、発酵調味粉末、オキスターソース、ナンプラー、(一部に及び小麦・卵・こま・大豆・鶏卵・豚肉を含む)
内容量	150g
賞味期限	2024.1.8
保存方法	-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
製造者	株式会社フーズバレット 神戸市中央区港島2-6

原材料配合割合 鶏肉17.1%(仕込時)

【調理方法】  
 ・電子レンジ(500W)の場合…凍のままお皿に載せ、袋の上部を一部カットし、4分30秒～5分温めてください。・湯煎の場合…凍のまま沸騰したお湯で、7分～8分温めてください。  
 ・(注意)大変熱くなりますのでやけどにご注意ください。  
 ・(栄養成分表示) 1袋(150g)当たり/推定値  
 熱量 279kcal たんぱく質 14.9g 脂質 16.5g 炭水化物 17.8g 食塩相当量 3.0g

本品製造工場では、えび、かに、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。  
 連絡先 株式会社フーズバレット TEL0120-150-679



(冷凍食品)金華豚の青椒肉桂



4 570118 570345

名称 ぼうさい	
原材料名	たけのこ水浸し(中国製造)、豚肉(日本)、ビーマン(日本)、植物油、椎茸、パプリカ、オキスターソース、セロリ、醤油、醤油、でん粉、葱、清酒、紹興酒、ケチャップ、生薬、にんにく、(一部、パプリカ、アズニーツ、砂糖、でん粉、植物油、発酵調味粉末、オキスターソース)豚肉を含む)
内容量	150g
賞味期限	2024.7.2
保存方法	-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
製造者	株式会社フーズバレット 神戸市中央区港島2-6

原材料配合割合 豚肉17.1%(仕込時)

【調理方法】  
 ・電子レンジ(500W)の場合…この面を上にして凍のままお皿に載せ、袋の上部を一部カットし、4分30秒～5分温めてください。・湯煎の場合…凍のまま沸騰したお湯で、7分～8分温めてください。  
 ・(注意)大変熱くなりますのでやけどにご注意ください。  
 ・(栄養成分表示) 1袋(150g)当たり/推定値  
 熱量 247kcal たんぱく質 9.9g 脂質 15.9g 炭水化物 16.1g 食塩相当量 2.1g

本品製造工場では、えび、かに、乳成分、落花生を含む製品を製造しています。  
 連絡先 株式会社フーズバレット TEL0120-150-679

