

(冷凍食品)

- 名称 冷凍焼さば寿司 ●原材料名 さば柚香焼き(さば、ゆず果汁、発酵調味料、清酒、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖)(国内製造)、精白米(国産)、すし酢(米酢、砂糖、食塩)、しょうが、白ゴマ、乾燥大葉、なたね油 ●内容量 300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召し上がりください ●製造者
株式会社ポーラスター 石川県白山市木津町1613番地

原材料配合割合：さば柚香焼き30.7%(仕込時)

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当り

熱量 209kcal、たんぱく質 7.2g、
脂質 9.1g、炭水化物 23.7g、
食塩相当量 1.0g

(推定値)

調理方法



- ①凍っている製品の外袋裏面(こちら側)の左上に記載された切り口の点線にそって2cmほどの空穴(切れ目)を開けます。
②外袋のまま(何も敷かずに)電子レンジに入れ、調理方法の入ったての裏を下記に記した向きに、下記の時間を目安に加熱してください。

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。加熱直後は両端が熱く、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。
③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。
④冷ましが終わったら、お寿司を袋・トレイ等の包材から取り出し、8割にカット済みですのでそのまま取り分けて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、冷蔵庫解凍はお避けください。※電子レンジの自動オート機能やオープンは使用できません。※電子レンジの出力が1000Wを超え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ご注意ください。※箱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。



包材の材質



トレイシート：PP
外袋：PE・PA

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

0120-490-219

午前10時~午後5時
(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。

