

境港でつくったあじフライ

〈調理方法〉

- ①たっぷりの油を約170℃～180℃に加熱してください。
- ②凍ったままのあじフライを熱した油に1枚ずつ、重ならないように静かに入れます。一度にたくさん入れたり油の量が少ないと油の温度が下がり、調理不良の恐れがありますので注意してください。
- ③中火で衣がきつね色になるまで4～5分揚げてください。
- ④揚げたあじフライを立てて油を切ることでサクッとした食感がたのしめます。

(冷凍食品)

名 称	冷凍魚フライ
原 材 料 名	あじ、衣(パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、食塩、コショウ白、小麦たん白)、(一部に小麦を含む)
原料原産地名	鳥取県境港(あじ)
内 容 量	200g(4枚入)
賞 味 期 限	枠外上部記載
保 存 方 法	要冷凍(-18℃以下)
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してください。
製 造 者	株式会社角屋食品 鳥取県境港市竹内団地62番地



かどやん

栄養成分表示 (100g 当たり) 油調理前	
エネルギー	154 kcal
タンパク質	13.6 g
脂 質	2.7 g
炭水化物	18.9 g
食塩相当量	0.7 g

(サンプル品分析による推定値)

〈注意〉

- 一度解凍したあじフライを再凍結しますと、品質が変わることがありますので、再凍結はしないでください。
- 骨は可能な限り除去してありますが残っている場合がございます。お召し上がりの際はご注意ください。

本品に含まれるアレルギー物質

小麦



ゴミに出すときは、市町村の
区分にしたがってください。

袋:PE,PA



4 571201 241968

株式会社角屋食品公式ホームページ

角屋食品

検索

<http://kadoya-tottori.jp>

