（冷凍食品）　海鮮茶碗蒸し

名　　称	茶碗蒸し
原材料名	液卵（国内製造）、ベニズワイガニ（国内製造）、だし〔しょうゆ、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、アミノ酸液、食塩、米発酵調味料、かつおエキス、しいたけエキス、酵母エキス、昆布〕、ホタテ、椎茸、生麩、銀杏／クチナシ色素、（一部に卵・かに・小麦・大豆を含む）
内 容 量	１４４０グラム（１２食）
賞味期限	２７．５．２１
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	福田食品工業株式会社 富山県南砺市川上中８９１
製造所	富山県南砺市北野６９

解凍後は、速やかに調理してください。

調理方法：
袋ごと流水解凍し、器に移してください。

【蒸し器の場合】
器を沸騰した蒸し器に入れ、最初の2分は強火で蒸し、後は弱火で約１２～１５分間蒸してください。

【湯煎の場合】
鍋に器がおどらない程度にお湯を注ぎ沸騰後、弱火で１５分位を目安に湯煎してください。（火力により多少時間は異なります。）

栄養成分表示
１食（120g）当たり

熱量	62kcal
たんぱく質	5.9g
脂質	2.9g
炭水化物	3.3g
食塩相当量	1.1g

この表示値は、目安です。

プラ　袋　PE、PA
外装　PE