

製造所 山口県萩市大字椿東104611

名	称	魚肉練製品(焼き抜き蒲鉾)
原材料名	魚肉(輸入、国産)、卵白(卵を含む)、食塩、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、甘味料(甘草、ステビア、着色料(赤3、赤106))	
内容量	160g	
賞味期限	特外左に記載	
保存方法	要冷蔵(1℃以下)	
製造者	(株)村田蒲鉾店 山口県萩市大字椿字中田2108 TEL08362220877	

「美味しい食べ方」

- ①厚さ1ミリ位に切り氷水の中に漬けて、さくに打ち上げワサビ醤油で食べます(アワビの代用)
- ②厚さ1センチ位に切り油でカラ揚げして食べます。バターで両面を焼いても良い。
- ③厚さ1センチ位に切りワサビ醤油かマヨネーズで召し上がるとさっぱりした香りが高い独特の味になります。長時間の寒込みには向きません。

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー: 71 kcal	炭水化物: 5.9 g
たんばく質: 11.2 g	食塩相当量: 1.8 g
脂質: 0.3 g	この表示値は目安です。

紙 外装 PP

製造所 山口県萩市大字椿東104611

名	称	魚肉練製品(焼き抜き蒲鉾)
原材料名	魚肉(輸入、国産)、卵白(卵を含む)、食塩、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、甘味料(甘草、ステビア)	
内容量	160g	
賞味期限	特外左に記載	
保存方法	要冷蔵(1℃以下)	
製造者	(株)村田蒲鉾店 山口県萩市大字椿字中田2108 TEL08362220877	

「美味しい食べ方」

- ①厚さ1ミリ位に切り氷水の中に漬けて、さくに打ち上げワサビ醤油で食べます(アワビの代用)
- ②厚さ1センチ位に切り油でカラ揚げして食べます。バターで両面を焼いても良い。
- ③厚さ1センチ位に切りワサビ醤油かマヨネーズで召し上がるとさっぱりした香りが高い独特の味になります。長時間の寒込みには向きません。

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー: 71 kcal	炭水化物: 5.9 g
たんばく質: 11.2 g	食塩相当量: 1.8 g
脂質: 0.3 g	この表示値は目安です。

紙 外装 PP

第64回全国蒲鉾品評会 農林水産大臣賞受賞

名	称	魚肉練製品(焼き抜き蒲鉾)
原材料名	魚肉(輸入、国産)、卵白(卵を含む)、食塩、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、甘味料(甘草、ステビア)、着色料(赤3、赤106)	
内容量	1本	
賞味期限	特外左に記載	
保存方法	要冷蔵(1℃以下)	
製造者	株式会社 村田蒲鉾店 山口県萩市大字椿字中田2108 TEL08362220877	

紙 外装 PP

鮮魚「えそ」100%使用

村田 郎

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー: 69 kcal	炭水化物: 0.6 g
たんばく質: 14.5 g	食塩相当量: 2.8 g
脂質: 1.0 g	この表示値は、目安です。