

宮崎育ちの野菜シリーズ

宮崎育ちの さといも

宮崎県産
さといも
100%
使用

収穫後、新鮮なうちに、急速冷凍しました。

凍ったまま調理してください

使用する分量だけを取り出し凍ったまま調理するのがおいしさを損なわない方法です。汁物、煮物等好みの料理にご使用ください。なお、加熱調理する目安は中火で約15分です。さといもに香がとるくらいに加熱調理してください。

自社工場からおいしくて安全安心な商品をお届けするために



①加工工程

契約栽培を中心とした原料調達により、人の目と機械で品質チェックを行い、加工します。



②検査体制

収穫時と製品時の2段階の残留農薬検査と衛生検査を徹底して実施しています。

- 必要最低限の皮むきのため、さといもの一部に茶色になった箇所がありますが、品質に問題はありません。
- さといも特有の風味が、まれに土臭さの様な臭気を感じる場合がありますが品質に問題はありません。

【冷凍食品】

名称	さといも
原材料名	さといも
原料原産地名	宮崎県
内容量	200g
賞味期限	枠外右に記載
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	加熱してお召し上がりください
製造者	株式会社 ジェイエイフーズみやざき 宮崎県西都市大字南方3398番地2

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	72kcal
たんぱく質	2.2g
脂質	0.1g
炭水化物	16g
食塩相当量	0g

日本食品標準成分表2015年(七訂)による推定値
容器包装の材質



容器包装には塩素系プラスチックを使用しておりません。ごみに出すときは、各自自治体の指示に従ってください。



4 908851 950061

ご注意

- 冷凍室(-18℃以下)で保存してください。一度解けたものを再凍結しますと品質が変わることがありますのでご注意ください。
- ※商品には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら、ご連絡ください。

お問合せ・ご意見はこちらまで
 (株)ジェイエイフーズみやざき
 お客様サービス係
 ☎0983-43-5351



切り口