

名 称	生菓子		
原材料名	【竹筒ようかん】砂糖(国内製造)、小豆生あん、寒天／ゲル化剤(増粘多糖類) 【短竹ゼリー(梅)】梅甘露煮(国内製造)、砂糖、梅果汁(梅、砂糖、はちみつ)、洋酒／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料 【短竹ゼリー(栗小豆)】砂糖(国内製造)、小豆、栗甘露煮、寒天／ソルビトール、グリシン、ゲル化剤(カラギナン)、pH調整剤、クチナシ色素、酵素(卵由来) 【金魚ゼリー(甘夏)】 砂糖(国内製造)、甘夏果汁、油脂加工食品(乳成分を含む)、寒天加工品、寒天／ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、乳化剤(大豆由来)、カロテノイド色素		
内 容 量	【竹筒ようかん】 65g×4、【短竹ゼリー】 梅85g×1、栗小豆90g×1、【金魚ゼリー(甘夏)】 55g×2		
賞味期限	2023. 05. 14	保存方法	直射日光、高温多湿をさけて保存してください。
販 売 者	株式会社ヤバケイ 兵庫県伊丹市森本1-92		
製 造 所	【竹筒ようかん】 恵比寿製菓株式会社 大阪市東成区深江北2-13-37 【短竹ゼリー(梅)(栗小豆)、金魚ゼリー(甘夏)】 株式会社ユキオー 京都府京都市南区久世東土川町376-4		

栄養成分表示 1個当たり (推定値)

【竹筒ようかん】エネルギー92kcal たんぱく質1.4g 脂質0.1g 炭水化物22.6g 食塩相当量0.06g

【短竹ゼリー(梅)】エネルギー85kcal たんぱく質0.1g 脂質0.0g 炭水化物21.4g 食塩相当量0.03g

【短竹ゼリー(栗小豆)】エネルギー152kcal たんぱく質2.2g 脂質0.2g 炭水化物38.1g 食塩相当量0.01g

【金魚ゼリー(甘夏)】エネルギー42kcal たんぱく質0.0g 脂質0.0g 炭水化物10.9g 食塩相当量0.04g

- 竹筒ようかん製造工場では小麦・卵・乳成分・落花生を含む製品を製造しています。
- 短竹ゼリー(梅)(栗小豆)、金魚ゼリー(甘夏)製造工場では小麦・卵・乳成分・アーモンド・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・くるみ・ごま・大豆・バナナ・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む製品を製造しています。●短竹ゼリー(梅)は、はちみつとアルコールを使用していますので、1歳未満の乳児及び、アルコールの苦手な方はご注意ください。●開封後はお早めにお召上がりください。



個包装：容器
個包装：ふた



金魚ゼリー：掛け紙