

【冷凍食品】 商品名:【父の日】きらく とらふく刺&ふく天

名称	とらふく刺身、ふく天ぶらセット
原材料名	<p>【とらふく刺身、皮湯引】標準和名:とらふく(山口県産、長崎県産)(養殖)</p> <p>【ふく天ぶら】魚肉すり身(外国製造)、標準和名:とらふく、でん粉、植物油、砂糖、卵白、ゆず皮、食塩、ふくエキス(標準和名:シロサリマツダ、クロサリマツダ)/調味料(アミノ酸等)、ブドウ糖多糖、酸味料、カラメル色素、(一部に卵を含む)</p> <p>【ボン酢】しょうゆ(国内製造)、ゆず果汁(ゆず(山口県産)、だいだい果汁(だいだい(山口県産))、醸造酢、食塩、ぶどう糖/調味料(アミノ酸)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)</p> <p>【赤おろし】大根、唐辛子/アルコール、酸味料、モナスカ色素、増粘剤(グァーガム)、香辛料抽出物</p>
処理師	白石 裕介 第6136号
内容量	<p>【とらふく刺身、皮湯引】110g(刺身25g、皮湯引15g、ボン酢12g、赤おろし3g)×2皿</p> <p>【ふく天ぶら】80g(50g×6枚)</p>
加工年月日	2026年3月25日
賞味期限	2026年6月25日
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
凍結前加熱の有無	皮湯引き・ふく天ぶらは加熱してあります
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません
製造者	<p>【とらふく刺身、皮湯引】有限会社 森菓 山口県長門市仙崎4137-3 TEL:0837-23-2929</p> <p>【ふく天ぶら】フミツ株式会社 山九工場 山口県長門市東津川643番地1</p>

栄養成分表示(100g当たり) (推定値)

<p>【とらふく刺身、皮湯引、ボン酢、赤おろし】 エネルギー79kcal、たんぱく質15.3g、脂質0.2g、炭水化物2.8g、食塩相当量2.2g</p> <p>【ふく天ぶら】 エネルギー108kcal、たんぱく質12.0g、脂質2.8g、炭水化物8.7g、食塩相当量2.0g</p>
--

※お願い 解凍後2日以内にお召し上がりください。
ふく天ぶらの材料の魚は「えびかき」を食べています。また、乳成分・小麦・えびかきを含まれ製品と同じ工場で作られています。