

この度は本品をお買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。
 本品は厳選された良質の帆立貝柱を急速冷凍していますので、
 とれたての風味とおいしさがご賞味いただけます。
 そのまま、お刺身として、また、お料理の素材としてお使いください。

お料理アラカルト

お刺身、お寿司、バター焼き、フライ、酢の物、
 鍋物、グラタン、サラダ、カレーライス、シチュー、
 炊込みご飯等あらゆる料理にお使いください。

要冷凍
 -18℃以下



(冷凍食品)

名 称	帆立貝(貝柱)生食用
原 材 料 名	帆立貝
原 産 地	北海道(詳細は安全証紙に記載してあります)
内 容 量	1kg
賞 味 期 限	枠外側面に記載
保 存 方 法	-18℃以下で保存してください。
加熱調理の必要性	そのままお召し上がりください。
加 工 者	㈱ 津田商店食品冷凍工場 北海道野付郡別海町尾岱沼潮見町63番地 TEL 0153-86-2136 FAX 0153-86-2138

栄養成分表示(100gあたり)	
エネルギー	88kcal
たんぱく質	16.9g
脂 質	0.3g
炭水化物	3.5g
食塩相当量	0.3g

日本食品標準成分表 七訂
 ほたてが貝柱(生) 参照

使用上の注意

- 開封後は、空気に触れないようポリ袋またはラップに包み、-18℃以下の冷凍庫で保存してください。
- 開封後の長期保存は、風味を落しますので、なるべくお早めにお召し上がりください。
- 解凍は、冷蔵庫内にて自然解凍して頂くとおいしく召し上がれます。
- 一度解凍した物は再凍結しないでください。鮮度や風味など品質を損ないますのでお避けください。



内袋



外箱