

(冷凍食品) エルトラゴンの魚介パエリア

名称	惣菜		
原材料名	米・スープ(乾燥白米(米(国産))、スープ(ロブスターエキス、トマトペースト、鯛だし、玉葱濃縮液、人参濃縮液、セロリ濃縮液、パプリカ粉末))、具材(ムール貝、いか、えび、パプリカ、いんげん)／着色料(アナー)、安定剤(キサンタン)、(一部にえび・いかを含む)		
内容量	550g	賞味期限	2025. 6. 12
保存方法	-18℃以下で保存してください		
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	有限会社いしんフーズ 羽村工場 東京都羽村市緑ヶ丘3-6-6 042-533-4490		

原材料配合割合：魚介(ムール貝、いか、えび)22% (仕込み時)

【保存上の注意】

- 18℃以下の冷凍庫で保存してください。
- 一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので、ご注意ください。

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	158 kcal
たんぱく質	6.1 g
脂質	1.0 g
炭水化物	29.6 g
食塩相当量	1.0 g

この表示値は、目安です

【調理方法】

- ・袋のまま解凍後、米入りスープを開封しフライパンに入れ、別添の具材を開封しスープの上に広げながら置く。
- ・中火で煮立たせる。
- ・煮立ったら弱火にして蓋をし、5分ほど炊く。
- ・蓋を外し1分ほど加熱を続け、お焦げを作る。

【ご注意】

調理後はお早めにお召し上がりください。



ごみに出すときは
市区町村の区分に
従ってください。