

(冷凍食品) 広島県産 殻付きかきグラタン

名 称	冷凍殻付きかきグラタン
原材料名	かき(広島県産)、牛乳(国内製造)、小麦粉、たまねぎ、生クリーム、無塩バター、脱脂粉乳、食塩、砂糖、酵母エキス、コーングリッツ、香辛料 / 増粘剤(加工でん粉)、(一部に小麦・乳成分を含む)
内 容 量	140グラム(4個入り)
賞味期限	枠外表面右側に記載
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
販 売 者	広島県漁業協同組合連合会 広島県広島市西区扇2丁目1-9

製 造 者 株式会社カン喜
山口県周南市大字戸田一王1431

原材料配合割合:かき 34.2%(仕込時)

※本製品に使用しているカキは、カニが共生する特性を持っています。

【お召し上がり方】

凍ったままの『広島県産 殻付きかきグラタン』をオーブントースター又はオープン(約200℃)で、約20分間加熱してください。表面がきつね色になりホワイトソースが沸騰したら出来上がりです。

《ご注意!》

かきの殻は鋭利な形状になっておりますので、取扱にご注意ください。料理を取り出すときは高温になっておりますので、やけどにご注意ください。高温加熱をしますので、まれにかき殻が割れてグラタンに入ることがありますので、取り除いてからお召し上がりください。お召し上がりの際は、やけど・けがをされる恐れがありますので、直接口を付けしないでください。
※天然の貝殻を使用しておりますので、輸送途中などで欠けて商品の上に乗っている場合がございますが、製品上問題ございませんので取り除いてお召し上がりください。

栄養成分表示(100gあたり)

熱量	78.1kcal
たんぱく質	4.0g
脂質	4.1g
炭水化物	7.7g
食塩相当量	0.8g

(推定値)



トレイ
PS
外装
PE

●ごみに出すときは、市町村の区分にしたがってください。



4 966545 300004