

(冷凍食品) 海鮮茶碗蒸し

名称	茶碗蒸し
原材料名	液卵(国内製造)、ポイルベニズワイガニ(国内製造)、だし【しょうゆ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、アミノ酸液、食塩、米発酵調味料、かつおエキス、しいたけエキス、酵母エキス、昆布】、ホタテ、椎茸、生麩、銀杏ノクチナシ色素、(一部に卵・かに・小麦・大豆を含む)
内容量	1440グラム(12食)
賞味期限	25.6.4
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	福田食品工業株式会社 富山県南砺市川上中891
製造所	富山県南砺市北野69

原材料配合割合 ベニズワイガニ 5.8%  
ホタテ 3.8% (仕込み時)

解凍後は、速やかに調理してください。

調理方法：  
袋ごと流水解凍し、器に移してください。

【蒸し器の場合】  
器を沸騰した蒸し器に入れ、最初の2分は強火で蒸し、後は弱火で約12～15分間蒸してください。

【湯煎の場合】  
鍋に器がおどらない程度にお湯を注ぎ沸騰後、弱火で15分位を目安に湯煎してください。(火力により多少時間は異なります。)

栄養成分表示  
1食(120g)当たり

熱量	62kcal
たんぱく質	5.9g
脂質	2.9g
炭水化物	3.3g
食塩相当量	1.1g

この表示値は、目安です。



袋 PE、PA

外装 PE