

【冷凍食品】業務用黒豚生餃子

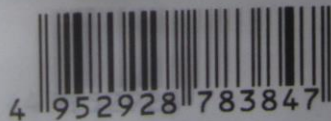
名称：ぎょうざ	
原材料名：“野菜（キャベツ（国産）、たまねぎ（国産）、にら、にんにく、しょうが）”、豚肉（国産）、パン粉、食用ごま油、食塩、コショウパウダー、皮（小麦粉（国内製造）、食塩）/加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、トレハロース、酒精、香辛料抽出物、（一部に小麦・乳成分・豚肉・ごまを含む）	
内容量	1800g
賞味期限	20.8.12
保存方法	冷凍（-18℃以下）で保存してください。
使用方法	解凍せずに加熱処理してください。
凍結前加熱の有無	加熱してありません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。
製造者：浅野食品株式会社 TEL089-968-9110 愛媛県松山市東垣生町958-1	

原材料配合割合：黒豚25%（仕込時）



登録：PE, PA

274



LOT: T B N

【調理方法】

- ① フライパンを熱し、火を止めて油をしき餃子を並べて下さい。
- ② 中火で加熱し、水100～150ccを餃子を洗い流すように水をかけフタをし、加熱する。（約5分くらい）
- ③ フタを取り、餃子に焼目をつける。（弱火で1～2分）
- ④ 餃子のハネがキツネ色になれば出来上がりです。

※調理時間はあくまで目安です。

栄養成分表示 100g当たり	
熱量	219kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	9.3g
炭水化物	26.6g
食塩相当量	0.99g

（推定値）

約100個

