

A 蒸し鰹の香味酢漬けセット



アレルギー特定原材料 7項目

料理番号	セット内容	解凍方法 (レンジは500W目安)	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	糖質		カルシウム	塩分	卵	乳	小麦	落花生	そば	えび	かに
			Kcal	g	g		g	g									
81	蒸し鰹の香味酢漬け	(湯)5分 (レ)2分	102	13.0	2.1	6.2	5.3	1.0	27	0.7			●				
82	彩り野菜の白和え	流水解凍 (レ)20秒	83	5.0	5.0	5.6	3.8	1.7	192	0.4			●				
83	油揚げとなすの味噌汁	(湯)5分 (レ)4分	50	2.7	2.8	3.7	2.8	1.0	44	1.1							
84	玄米入りご飯	(レ)2分弱	170	3.7	0.8	35.8	35.1	0.7	3	0.0							
合計			405	24.4	10.7	51.3	47.0	4.4	266	2.2	注)●印は含有していることを示しています						

※料理番号は商品に印字されている数字と一致しています ※栄養成分値は日本食品標準成分表(七訂版)に基づき算出しておりますが、食材の部位や時期により多少の変動がございますのでご了承ください

【解凍方法】



- (湯)湯煎解凍: 鍋に水を入れ、沸騰したら商品を小袋のままボイルして下さい。
- (流)流水解凍: ボールに水又はぬるま湯を入れ、商品を入れて解凍して下さい。
- (レ)電子レンジ: 解凍表記のある袋以外は、小袋に1cm位の切り込みを入れて解凍してください。



お料理メモ

●香味酢漬けは、常備菜としても活躍してくれるメニューで、様々なアレンジが楽しめます。鰹を使用し、さっぱり食べられるメインに仕上げています。



【ご注意事項】



- 調理前は、必ず外袋から中の**小袋全て**を取り出して下さい。
- レンジ解凍表記のある袋以外は、**切り込み**を入れないと、袋が破裂する恐れがありますのでご注意ください。又汁もれを防ぐために、深めの食器にのせて解凍して下さい。
- 鍋又はレンジから商品を取り出す際、火傷にはご注意ください。
- 開封時には、**ハサミ**をご使用下さい。
- 解凍時間は、室温・火加減・鍋やレンジの種類により差があるため目安となっております。
- 商品は保存料を含んでおりませんので、解凍後はお早目にお召上がり下さい。
- 再凍結しますと商品が劣化することがありますので、ご注意ください。
- 本品製造工場では「**卵・乳・小麦・落花生・えび・かに**」を含む製品を製造しています。

【お問い合わせ】

商品は作り置きをせずに毎週発注数に応じて作っております関係上、配達の変更及びお申し込みに関して「**8日前**」までに、ご連絡をお願い致します。

ご不明な点は、下記までにお問い合わせ下さい。

フリーダイヤル 0120-003-681(毎日9:00~21:00)

栄養相談・メニューに関するお問合せ (平日9:00~17:00)



TEL: 042-749-8204 FAX: 042-749-3501

Eメール: biken-order@bikenclub.com

URL: <http://www.bikenclub.com>

名称	A 蒸し鰹の香味酢漬けセット
原材料名	<p><蒸し鰹の香味酢漬け> 鰹、蓮根、人参、長葱、生姜、醤油、穀物酢、清酒、三温糖、食塩、(一部に小麦・大豆を含む)</p> <p><彩り野菜の白和え> 押し豆腐(大豆)、菜の花、ほうれん草、油揚げ、人参、三温糖、ごま、醤油、ひじき、食塩、コーミックスかつお(かつお節、清酒、食塩、酵母エキス、デキストリン) / 豆腐用凝固剤、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)</p> <p><油揚げとなすの味噌汁> かつおだし(かつお節、そうだかつお節、かつお・まぐろエキス、酵母エキス)、昆布だし、なす、赤味噌、油揚げ(豆乳、でん粉、植物油)、ねぎ、白味噌、ごま / 豆腐用凝固剤、(一部に大豆・ごまを含む)</p> <p><玄米入りご飯> うるち米(国産)、玄米(国産)</p>
内容量	430g
賞味期限	平成30年7月25日
保存方法	-18℃以下で保存してください
調理方法	枠外左上に記載
凍結前加熱の有無	加熱してあります
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	メイプルフーズ株式会社 神奈川県相模原市南区相模大野7-8-10大塚ビル5F
製造所	メイプルフーズ(株)千葉工場 千葉県富津市新富2-13

★プレゼント応募券⑤★