

鶏と野菜のフリット



商品規格：20g

国産の鶏肉と野菜使用、1個あたり鉄2.28mg配合！

国産の鶏肉に加え、4種類の国産野菜を配合しております。
てんぷら粉で包み柔らかさにもこだわった一品。
塩分は1個あたり0.1gに抑えているので、塩分の高い麺類にミニ鶏天はいかがですか。鉄分も強化されています！

【商品規格】20g（1袋50個入）
【アレルギー（28品目）】鶏肉、小麦
【調理法】
焼き、揚げでお召し上がりください。
【原料配合】
鶏肉(国産)・・・46.99%
野菜(玉ねぎ:国産)・・・8.54%
野菜(キャベツ:国産)・・・4.27%
野菜(ほうれん草:国産)・・・4.27%
野菜(人参:国産)・・・3.42%
揚げ油・・・10.00%
鶏皮・・・6.41%
てんぷら粉・・・6.07%
砂糖・・・0.68%
チキンエキス・・・0.43%
水あめ・・・0.43%
食塩・・・0.30%
酵母・・・0.20%
酵母エキス・・・0.13%
トレハロース・・・0.43%
膨張剤・・・0.07%
仕込水・・・7.36%

(詳細については別途規格書をご確認ください)

F e 子持ちししゃもフリット



商品規格
1袋(20g×50尾定数)

鉄分強化、1尾あたり鉄3.66mg配合！

ししゃもには体づくりに欠かせない蛋白質、歯や骨の主成分となるカルシウムと他の栄養素も豊富に含まれています！
アオサ入りの衣で食べやすく仕上げています！

【商品規格】20g×50尾
【アレルギー（28品目）】小麦、大豆
【調理法】
焼き、揚げでお召し上がりください。
【原料配合】
カラフトシヤモ・・・52.11% 醤油・・・0.63%
【衣】
小麦粉・・・12.39% 澱粉・・・2.22%
砂糖・・・0.33% 酵母・・・0.22%
食塩・・・0.16% 米粉・・・0.13%
アオサ・・・0.09% 大豆粉・・・0.00%
揚げ油(なたね油)・・・10.00% 加工デンプン・・・2.64%
ベーキングパウダー・・・0.12% 仕込水・・・18.96%
(詳細については別途規格書をご確認ください)

埼玉県産ブルーベリーソース



商品規格：500g

いろいろにもピッタリ！

埼玉県産ブルーベリーを使用し、果肉を残したブルーベリーソースです。
パンに練りこんだり、ヨーグルトやフルーツサラダのトッピングにも最適です！
11月の彩の国ふるさと学校給食月間等にご活用ください。

【商品規格】500g/袋
【アレルギー（28品目）】無
【調理法】
パンに練りこんだり、ヨーグルトやフルーツサラダのトッピング等にご利用下さい。
【原料配合】
ブルーベリー 34.10%（埼玉県産）
糖類 41.10%
その他 24.80%
(詳細については別途規格書をご確認ください)

衣のオキアミが より一層美味しくさせる！ 白身魚フリッター



商品規格
1袋(約20g×50個定数)

スケソウタラを使用したフリッターです。
『オキアミ』『アオサ』を衣に練り込み、ふっくらとした仕上がりになっています。
臭みなく、食べやすい大きさにカットしました。
ぜひ、ご賞味ください！

【商品規格】1袋（約20g×50個定数）
【アレルギー（28品目）】小麦
【調理法】
焼き、揚げでお召し上がりください。
【原料配合】
スケソウタラ・・・50.0%
【衣】
小麦粉（国内製造）・・・14.14% 沖あみ・・・2.24%
澱粉・・・2.23% 砂糖・・・1.04%
米粉・・・0.97% 食塩・・・0.45%
アオサ・・・0.06%
揚げ油(大豆油)・・・13.00% ベーキングパウダー・・・0.17%
仕込み水・・・15.70%
(詳細については別途規格書をご確認ください)

【注意】

類似品がある為、御発注の際は、正式名称でお願いします。