

# 安心安全にこだわった 国産うずら卵をお届けします



**うずら卵水煮（国産）100卵**

【28品目アレルギー物質】卵

**製品規格:1袋（100卵入）**

【原材料】うずら卵（国産）、食塩

うずら卵水煮と鶏卵水煮を可食部100g当たりで比較すると、うずら卵水煮には**約1.6倍の鉄分**、**約3.6倍のビタミンB12**が含まれています

小さいながらも黄身の割合が多く濃厚な味わい♪スープや炒め物に**加えるだけ**。和洋中の幅広いメニューの具材として、**そのままお使いいただけます**



うずら.com～小さな卵の大きな力～  
天狗缶詰が運営する【うずら卵の総合サイト】  
栄養成分や魅力をご紹介します♪うずら卵を使ったレシピも掲載しています。

## 国産うまみ丸ごとシリーズ



**フレッシュ原料をそのままパック**することで  
うまみを逃すことなく閉じ込めました！

① **特殊な製法**でうまみが**強く感じられるように!**



② **加熱済み**なので**そのまま使用可能!**



③ **液にも旨味や栄養素が**含まれているため、丸ごと料理に!

**うまみ丸ごと  
国産なめこ 1kg**

**国産うまみ丸ごと  
マッシュルーム 1kg  
(固形量500g)**

**うまみ丸ごと  
えのき 650g**



なめこのうまみが含まれた**強いぬめり**が特長！

【28品目アレルギー物質】なし  
【原材料】なめこ（国産）



**無農薬**で栽培した国産マッシュルームのみを使用!

【28品目アレルギー物質】なし  
【原材料】マッシュルーム（国産）  
V.C（酸化防止剤）



カット、ほぐし、選別済み**下処理なし**で調理可能！

【28品目アレルギー物質】なし  
【原材料】えのき（国産）



満点を超えるおいしさへ

まんてん. おすすめ商品

MANTEN.

愛知県蒲郡産

# メヒカリ唐揚(大麦)



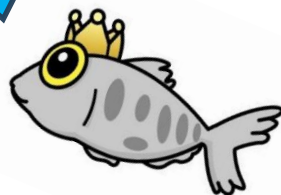
愛知県蒲郡産

## メヒカリ

自らが光を放つ訳ではありませんが  
海の中で光に反射し、目が光っているように見えるところから、  
【メヒカリ】と呼ばれるようになりました。  
科目としては、アオメツ科に属し、  
水深約200~400mの海域に生息しています。  
愛知県蒲郡市で年間約1,000t水揚げされています。  
メヒカリは栄養価にとてもすぐれ、鉄分はマグロ・カツオの約3倍、  
カルシウムはししゃも・わかさぎの約2倍、  
うま味成分はサマナの約2倍となっています。



めひかりくん  
いろんな情報満載！



メヒカリ唐揚(大麦) **100尾定数**

**1尾あたり約8g~12g程度**

製品規格: 1袋(100尾入)

【28品目アレルギー物質】 なし

【調理方法】 約180℃の油で3分程度揚げてください

【原材料表記】 メヒカリ(愛知県産)・大麦

<° ))) ≧製品特長<° ))) ≧

頭と内臓を取り除いてあるので、苦味もなく児童・生徒さんが食べやすいです。小麦不使用の唐揚げです。

お問い合わせ先

公益財団法人埼玉県学校給食会

TEL:048-592-2115 FAX:048-592-2496

2025年2月