

商品規格書 I

作成日： 2023年11月24日

JANコード	商品名	規格	ケース入数	発注単位	ITFコード
4968295471560	豊漁食堂 北海道産ほたて貝柱フライ	500g(25個)	10	甲	

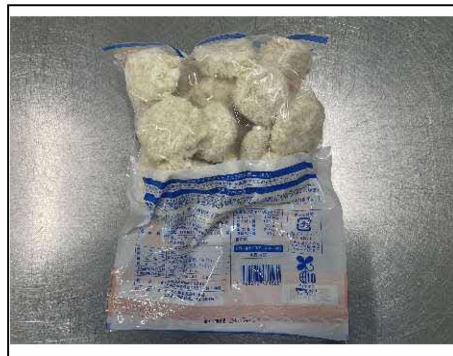
保存温度帯	賞味期限(日)製造日含め	期限表示例
冷凍	365	賞味期限 23.10.05

御見積価格	参考上代	GPR

商品画像



一括表示	
名称	ほたて貝柱フライ
原材料名	ほたて貝柱(北海道産)、衣(パン粉、ミックス粉(小麦粉、パン粉、植物性たん白、食塩、大豆粉)、打ち粉(コーンスターチ、パン粉)) 加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	500g(25個)
賞味期間	枠外の下部に記載してあります。
保存方法	-18℃以下で保存してください。
販売者	北海道漁業協同組合連合会 / 札幌市中央区北3条西7丁目1番地
製造者	ぎよれん総合食品株式会社 / 北海道小樽市銭函5丁目60番4号
輸入者	



分析単位	100gあたり(実測値)
熱量(Kcal)	131
たんぱく質(g)	10.5
脂質(g)	0.5
炭水化物(g)	21.0
ナトリウム(mg)	-
食塩相当量(g)	0.8
飽和脂肪酸(g)	
不飽和脂肪酸(一価)(g)	
不飽和脂肪酸(多価)(g)	

商品特徴

北海道で獲れたほたて貝柱を成型加工しフライにしました。サクッと音を立てるきつね色の衣と、熱が加わりホロリと崩れる貝柱の相性は抜群です。

召し上がり方・利用方法

「ほたて貝柱フライ」を凍ったまま、約170℃の油で約3分間揚げてからお召しあがりください。

原産国	調理方法	
冷凍前加熱の有無	加熱してありません。	加工調理の必要性
アレルギー物質	小麦,大豆	
	加熱してお召しあがりください。	