山口県産品のご案内

令和元年5月23日

【　肉調理品　】

山口県産チキンボール　１０ｇ			（メーカー）　マル幸商事（株）	
	規格	商品説明	アレルギー物質	備考
	1kg	山口県産の鶏肉、豚肉を使用したチキンボールです。油調後蒸し加熱済の商品です。カレー・シチュー・スープ・炒め物・あんかけ料理他、様々な料理にご利用いただけます。	小麦 鶏肉 豚肉	新　商　品

20・30g県産あらびきチキンウインナー			（メーカー）　（有）鹿野ファーム	
	規格	商品説明	アレルギー物質	備考
	20g 30g	山口県産鶏のムネ肉を100%使用した粗挽きチキンウインナーです。亜硝酸Na、リン酸塩を使用していない無塩せきウインナーです。包装のまま高温を避けて低熱湯（80～90℃）に入れて6分～8分ボイルしてください。※高温で長時間煮沸した場合ウインナーが破裂する可能性があるのでご注意ください。	鶏肉	リニューアル

20・30g県産あらびきポークウインナー			（メーカー）　（有）鹿野ファーム	
	規格	商品説明	アレルギー物質	備考
	20g 30g	鹿野高原豚を使用した粗挽きポークウインナーです。亜硝酸Na、リン酸塩を使用していない無塩せきウインナーです。包装のまま高温を避けて低熱湯（80～90℃）に入れて6分～8分ボイルしてください。※高温で長時間煮沸した場合ウインナーが破裂する可能性があるのでご注意ください。	豚肉	リニューアル

約40ｇ・50ｇ（山口県産）チキンカツ			（メーカー）　マル幸商事（株）	
	規格	商品説明	アレルギー物質	備考
	40g 50g	凍ったままの製品を170℃の油温で5分～6分間揚げてください。 （調理方法は目安です。調理器具や油量によって多少異なります。）	小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン	