山口県産品のご案内

令和元年5月23日

【 魚介調理品 】

山口県産穴子蒲焼刻み

（メーカー） 日本給食品（株）

規格	商品説明	アレルギー物質	備考
1kg	山口県で水揚げされる真穴子を蒲焼にして、食べやすいカットにしました。合物、ちらし寿司等でご使用下さい。	小麦 大豆	受注生産：2週間

山口県産レンコ鯛のカリカリフライ

（メーカー） （株）SN食品研究所

規格	商品説明	アレルギー物質	備考
40g	山口県産連子鯛フィーレに粒状のじゃがいもの衣を付けてプリフライにしています。衣のカリカリッとした食感が特徴で、特定原材料27品目を含まないアレルゲンフリーの製品です。		新 商 品

40g・50g 萩産 瀬付アジ開きフライ

（メーカー） 日本給食品（株）

規格	商品説明	アレルギー物質	備考
40g 50g	萩産の瀬付きアジをを開きにして、フライにしました。	小麦 大豆	

瀬戸内産　小いわし天ぷら

（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 150～200個	瀬戸内海産の福川港（山口県周南市）で脂の乗った旬な時期に水揚げされた小いわし（カタクチイワシ）を使用しています。小いわしの頭と腸を取って天ぷらにした調理済みの冷凍食品です。一度揚げてありますので、冷凍のまま180℃の軽く揚げていただくか、そのまま炒め物に加えて調理してください。	小麦 大豆	在庫：要確認

瀬戸内産　赤エビ唐揚用

（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 約440個	瀬戸内海産の赤エビの頭を取って皮ごと唐揚げにした油調済みの冷凍食品です。衣を付けてカラっと揚げていますので、サクサクとした食感とエビのうまみが絶妙です。一度揚げていますので、温めてそのままお召し上がりいただけます。また冷凍のままサッと揚げていただくか、炒め物に加えて調理してください。	えび 小麦 大豆	在庫：要確認

瀬戸内産　小いわし唐揚用

（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 約250個	瀬戸内海の福川港で脂の乗った時期に水揚げされたカタクチイワシを使用しています。頭と内臓を取って、薄く下味を付け唐揚粉をまぶして揚げました。一度揚げていますので、温めてそのままお召しあがりいただけます。また冷凍のままサッと揚げていただくか、炒め物等に加えて調理してください。	小麦 大豆 ごま	在庫：要確認

瀬戸内産 小いわし澱粉付

（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 170～220個	瀬戸内海で1月～4月の脂の乗った時期に水揚げされた小いわしの頭と腸を取って、九州産の甘藷澱粉を付けIQF凍結にしてあります。凍ったまま、約180℃の油で1～2分揚げてください。一度にたくさん入れますと油の温度が下がりますので分けて揚げてください。		在庫：要確認

40g・50ｇ 瀬付あじFてんぷら（Ca・Fe）			（メーカー） 日本給食品（株）	
	規格	商品説明	アレルギー物質	備考
	40g 50g	瀬付きアジをフィーレにして、衣をつけ天ぷらにしました。	小麦 大豆	