

製品名	内容量	包装規格	保存方法
冷凍わらび餅	30g(3粒入)	30g×40個×4ボール	-18℃以下保存

原料配合 【100g中】	製品特徴	栄養分析 【100g中】
※1 麦芽糖 18.05% ※1 トレハロース 12.05% ※2 加工澱粉 11.70% ※1 オリゴ糖 8.45% 砂糖 3.60% きな粉 1.00% サツマイモ澱粉 0.35% 水 44.80% 合 計 100.00% <u>特定アレルギー:大豆(きな粉)</u> ※1 GM:トモロシ 不分別 馬鈴薯 非GM ※2 タピオカ澱粉	1.わらび餅は古い和菓子で、奈良時代末期の頃から食されていました。当時はワラビの地下茎の澱粉で作っていましたが、今は入手しにくく甘藷やタピオカ澱粉を使っています。 2.本品はきな粉をまぶした状態で個食包装していますが、自然解凍してもベタつかないようになっています。 3.米飯給食に最適な和風デザートとしてご検討ください。	エネルギー 204 kcal 水分 49.0 g たんぱく質 0.4 g 脂質 0.3 g 炭水化物 50.2 g 灰分 0.1 g ナトリウム 0 mg カリウム 25 mg カルシウム 6 mg マグネシウム 3 mg リン 6 mg 鉄 0.2 mg 亜鉛 0 mg 銅 0.01 mg レチノール 0 μg β-カロテン当量 0 μg レチノール当量 0 μg ビタミンD 0 μg α-トコフェロール 0 mg ビタミンK 0 μg ビタミンB ₁ 0.01 mg ビタミンB ₂ 0 mg ナイアシン 0 mg ビタミンB ₆ 0.01 mg ビタミンB ₁₂ 0 μg ビタミンC 0 mg コレステロール 0 mg 食物繊維 0.2 g 食塩相当量 0 g 五訂増補成分表よりの計算値
		
使用方法 自然解凍でお召し上がり下さい。 中箱のまま2～3時間程度で解凍します。		

製造工程
原料計量 → 加熱・攪拌混合(90℃25分) → 容器取り → 冷却 → カット → きな粉付け → トレー入(3粒) → 包装 → 金属探知機(Fe1.5 Sus2.5) → 計量 → 急速凍結(-40℃50分) → 箱詰 → 保管