

製 品 名 冷凍串だんご	内 容 量 40g(4コ串)	包 装 規 格 40g×25本×10P	保 存 方 法 -18℃以下保存
-----------------	-------------------	------------------------	---------------------

原料配合 【100g中】 国産うるち米 47.00% 国産もち米 5.00% 水 48.00% 合 計 100.00% <u>特定アレルギー：無</u> <u>GM関係：対象外</u> 	製品特徴 1. うるち米ともち米の配合に工夫を凝らしていますので、くっつきにくくて食感もなめらかな団子です。 2. 調理時に串からだんごが抜けない製造方法になっています。 3. 姉妹品としてよもぎ入りもありますので、季節の献立にお役立てください。 献立例：みたらし団子 	栄養分析 【100g中】 エネルギー 188 kcal 水分 55.4 g たんぱく質 3.2 g 脂 質 0.5 g 炭水化物 40.8 g 灰 分 0.1 g ナトリウム 1 mg カリウム 2 mg カルシウム 3 mg マグネシウム 3 mg リ ン 23 mg 鉄 0.6 mg 亜 鉛 0.6 mg 銅 0.09 mg レチノール 0 μg カロテン 0 μg レチノール当量 0 μg ビタミンD 0 μg ビタミンE 0 mg ビタミンK 0 μg ビタミンB ₁ 0.02 mg ビタミンB ₂ 0.01 mg ナイアシン 0.2 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 0.3 g 食塩相当量 0 g
使用方法 凍結状態のまま熱湯に入れ、再沸騰してから2～3分すると柔らかくなりますので、取り出して冷水でしめてください。 あべ川、みたらしやお花見、お月見の行事食にご利用ください。		

製造工程 精白米 → 洗米 → 水浸漬 → 乳液化 → フィルタープレス → 蒸練 → 串入れ整形 → 冷却 → 急速凍結 → 計量袋詰 → 金属探知機 → 抜き取り検査 → 箱詰 → 保管・出荷
--

製 造 者 川光物産株式会社松戸工場 千葉県松戸市根本11-1
--

	大阪太平商事株式会社 大阪府堺市中区平井202-1 TEL072-235-2123
---	---