

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】

※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%

特定アレルギー:大豆(きな粉)

※1 GM:トウモロコシ 不分別
馬鈴薯 非GM

※2 小麦澱粉

製品特徴

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小麦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。

栄養分析 【100g中】

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	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
--

--

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