



サンフーズ株式会社商品カルテ 4

1	商品名	冷蔵お好み焼「お好み村」小振りサイズ(2枚入り)			
2	JANコード	4901694110937	 		
3	内容量	250g×2枚			
4	入数	5セット(10枚)			
5	賞味期間	冷蔵保管で10日間(冷凍6ヶ月可)			
6	国内標準小売価格	1,170円(消費税別計算)			
7	製品サイズ	縦 5×横 20×高 20 cm			
8	ケースサイズ (5枚入り)	縦 24×横 29×高23.5 cm			
9	ケース重量	4.22kg			
10	生産地	広島市南区出島1丁目26番1号			
11	出荷可能時期	通年			
12	主たる原材料	<p>野菜(キャベツ、もやし)、中華そば(小麦粉、植物油、グルテン、かんすい、くちなし色素)、鶏卵、小麦粉、豚肉、天粕[小麦粉・植物性油脂、なたね油(遺伝子組換え不分別)、コーン油(遺伝子組換え不分別)、米油]、食塩、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、いか、卵白、香辛料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草、ステビア)、香辛料抽出物(原材料の一部に大豆を含む)、削り節粉末(いわし、さば)</p> <p>お好みソース 野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ、にんにく)、砂糖類(砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、蛋白加水分解物、食塩、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)香辛料、コーンスターチ(遺伝子組換えでない)、食物繊維、調味料(アミノ酸等)、青粉 アオサ</p>			
13	商品特徴	<p>広島名物お好み焼のフードテーマパークとして全国的に有名な「お好み村」を製品ブランド名に採用している冷蔵お好み焼です。 「お好み村」の名に恥じない本場の味を電子レンジ6分でお手軽にお楽しみ頂くため、1枚1枚手焼きにこだわり、機械で調理されたお好み焼には無い美味しさが大評判です。(解凍後電子レンジで3分) 広島市より第1回ザ・広島ブランド味わいのいー品に選定されました。 内容・中華そば、豚肉、卵、イカ天粕入り 添付・ミツワお好みソース40g×2、スパイスアルファ0.8g×2、青粉0.2g×2</p>			
14	栄養成分 (100g中)	エネルギー	194kcal	総脂肪	8.0g
		たんぱく質	6.7g	飽和脂肪	
		炭水化物	23.9g	トランス脂肪	
		ナトリウム	460mg	糖質	
〒734-0013 広島市南区出島1丁目26番1号 1-26-1 DEJIMA MINAMI KU HIROSIMA CITY TEL 082-250-2511 FAX 082-250-2512 URL <a href="http://www.sunfoods.net/">http://www.sunfoods.net/</a> MAIL <a href="mailto:info@sunfoods.net">info@sunfoods.net</a>		<b>SUNFOODS Co.,Ltd.</b>		   製造・発売元 <b>サンフーズ株式会社</b>	

冷蔵・冷凍お好み焼「お好み村」、調理方法のご案内

広島市南区出島1丁目26-1

**サンフーズ** 株式会社

番号	調理方法
1	<p>パッケージからお好み焼本体と調味料のセットを取り出して下さい。フィルムをカットしてトレイの裏底に入れてある脱酸素剤を取り出します。(画像は小ぶり2枚入りです。)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>
2	<p>フィルムごと電子レンジに入れて加熱します。お好み焼本体の大きさや冷蔵・冷凍の保管状態によって加熱時間が異なりますのでパッケージ裏面の調理時間をご参照下さい。加熱出来たら本体を取り出します。熱くなっておりますのでやけど等に御注意下さい。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
3	<p>添付されているミツワミニお好みソースを塗り、スパイスアルファ、青粉の順番に振りかけて出来上がり。熱いうちにお召し上がりください。 (画像の割り箸は商品には付いておりません)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
4	<p>お好みによりトッピングとして青ネギや紅ショウガ、白ごま、ミツワ激辛お好みソースマヨネーズなどを掛けられても美味しく召し上がることが出来ます。(画像は調理例です。)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>