

アレルギー物質(30品目)		製造国	製造工場名、住所
小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン		日本	八洋食品(株)関東工場 群馬県渋川市金井字諏訪457-1
原材料について	原材料名	豚肉(カナダ産)、野菜[キャベツ(国産)、にら]、ラード、豚脂、おろししょうが、おろしにんにく、ゼラチン、ガラスープ、しょうゆ、オイスターソース、砂糖、ごま油、食塩、こしょう、皮(小麦粉(国内製造))、でん粉、ラード、食塩)/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、カラメル色素、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・牛肉・ごま・大豆・ゼラチンを含む)	
	内容量	480g(16個)	
	賞味期限	商品に記載(製造日より365日)	
	保存方法	冷凍保存(-18℃以下)	
	凍結前加熱の有無	加熱してあります。	
	加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。	
	販売者	極東ファディ株式会社 北九州市小倉北区浅野3-6-6	
	製造所	八洋食品株式会社 関東工場 群馬県渋川市金井字諏訪457-1	
	エネルギー	275Kcal	
栄養成分表示 (100g当たり)	たんぱく質	7.9g	
	脂質	16.8g	
	炭水化物	23.1g	
	食塩相当量	1.1g	
		七訂日本食品標準成分表(計算値)による	
お召し上がり方	<p><b>【フライパン調理】</b></p> <p>①熱したフライパンに油を薄くひきます。</p> <p>②冷凍のままの小籠包をフライパンに並べ、水を入れて蓋をし、強火で約6分蒸し焼きにします。  ・4個の場合→160cc程度の水  ・8個の場合→160cc程度の水  ・10個の場合→180cc程度の水</p> <p>③蓋をとって水気がなくなり、小籠包のところが黄金色になるとできあがりです。  そのまま「蒸し焼き」でも美味しく頂けますし、  調理が面倒な場合はそのまま「茹で」でも美味しいお召し上がり頂けます。</p>		